2022 Côtes du Rhône

Maison Pierrond

Maison Pierrond

Maison Pierrond samler vine fra Rhône og Languedoc under ét navn. Huset arbejder med nøje valgte druesammensætninger, hvor Grenache, Syrah, Mourvèdre og Carignan går igen. Sortimentet rummer både Vin de France og vine fra flere Rhône-appellationer, så den geografiske oprindelse skal læses på den enkelte vin. Den røde tråd er en sydfransk stil med frugt, charme og struktur som gennemgående pejlemærker.

Rhône

Rhône ligger langs floden fra de stejle vinmarker omkring Vienne i nord til det langt bredere og varmere landskab mod Avignon i syd. Nord og syd er næsten to forskellige vinverdener. I nord er Syrah den bærende blå drue, mens Viognier, Marsanne og Roussanne præger de hvide. Længere mod syd får Grenache en hovedrolle i blandinger med blandt andet Syrah og Mourvèdre. Granit, skifer og terrasser fylder meget i nord; mod syd møder man også ler, kalk, sand og rullesten. Stednavnet på etiketten er derfor afgørende, for Rhône alene siger langt fra alt om vinens stil.

Vinen

En fyldig og frugtdrevet rødvin med tydelig varme, fasthed og en tør, samlet struktur. Blandingen er domineret af Grenache med Syrah som støttende del, så udtrykket får både rund fylde og mere retning. Druerne gæres køligt på ståltank, gennemgår malolaktisk gæring og modner omkring seks måneder på stål. Den træfri behandling holder stilen ren og saftig, mens syren og de fine tanniner giver spændstighed, form og længde uden at gøre vinen hård.

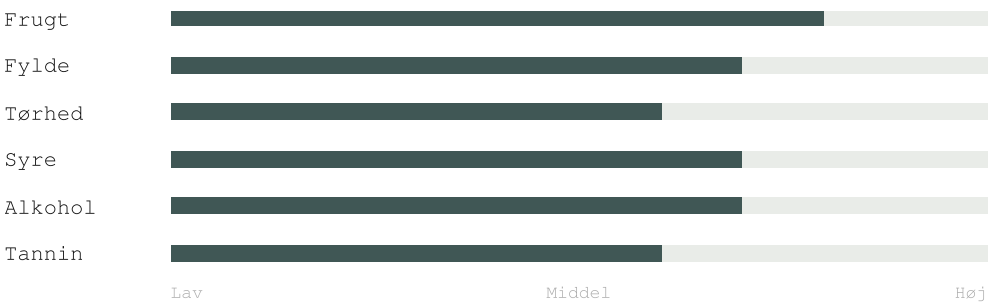


Primære aromaer: Røde frugter, krydderier, mørk chokolade og lakrids.

Madforslag: Prøv til grillet kalvekotelet med rosmarin og citron.

Servering: Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2022

Rødvin

Grenache, Syrah

Rhône
Frankrig

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk