

NV Le Bonheur Rouge

Cave De Tain

Cave De Tain

Cave De Tain er et kooperativ ved foden af Hermitage, grundlagt i 1933 af Louis Gambert de Loche. Omkring 250 medlemsdyrkere arbejder på tværs af Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas og Saint-Péray samt Collines Rhodaniennes. Det brede druegrundlag bruges til både IGP-vine, appellationscuvées og separat vinifikation af udvalgte parceller. Syrah står centralt i de røde vine, mens Marsanne og Roussanne danner grundlag for de hvide.

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 frugtdrevet og moderat fyldig Syrah, hvor ståltank og kort modning holder udtrykket rent, saftigt og ligefrem. Stilen er tør og intens, men ikke tung; friskheden løfter midten, og tanninen giver nok greb til at holde formen. Det let krydrede præg ligger mere som struktur end som pynt, så vinen fremstår klar, spændstig og ukompliceret. En rødvin med tydelig druetype, fasthed og god balance mellem kraft og drikbarhed.

Primære aromaer: Brombær, kirsebær, peber, viol og urter.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med rosmarin og citron.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



NV



Rødvin



Syrah



Rhône
Frankrig