

2022 Condrieu "Legende Bonnetta"

Clos de la Bonnette

Clos de la Bonnette

Clos de la Bonnette er et lille familiedomæne med udgangspunkt på Côte Bonnette i Condrieu. Isabelle Guiller og Henri Montabonnet overtog den forladte skråning i 1992, genopbyggede tørstensmurene og havde genplantet marken i 1999. I dag føres domænet videre af Isabelle og sønnen Antoine, med Viognier i Condrieu og Syrah fra Côte-Rôtie omkring Tupin. Markerne dyrkes økologisk og er certificeret af Ecocert.

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 bred og koncentreret hvidvin med tydelig fylde, rolig kraft og fast struktur. Druerne kommer fra Clos de la Bonnettes ældste, økologisk dyrkede Viognier-stokke og høstes i hånden ved lavt udbytte. Gæringen foregår i brugte egetræsfade, efterfulgt af malolaktisk gæring og omkring tolv måneders modning på fad. Aftapning uden klaring eller filtrering giver vinen en tæt tekstur og et seriøst, sammenhængende udtryk uden at gøre den tung.

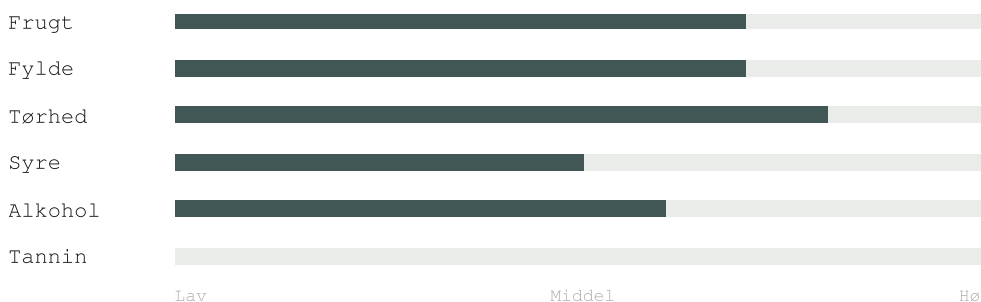
Primære aromaer: Abrikos, fersken, citrus, hvide blomster, honning, mandel, krydderier og mineralitet.

Madforslag: Prøv til stegt kylling med svampe og flødesauce.

Servering: Serveres ved cirka 11° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



2022



Hvidvin



Viognier



Rhône
Frankrig