

2022 Cote-Rotie "Prenelle"

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 tæt og rank Syrah fra to økologisk dyrkede parceller på stejle granitskråninger. Arbejdet i marken kræver stor præcision, og i kælderen er udtrykket holdt stramt med nænsom behandling, tyngdekraft og modning i både stål og træ. Årgangen giver vinen koncentration og fast bygning, men uden at slippe den kølige spænding. Syren er tydelig, tanninen markant, og helheden peger mod en seriøs, lagringsdygtig rødvin med kraft, længde og klar struktur.

Primære aromaer: Solbær, kirsebær, brombær, viol, peber, røg, læder og oliven.

Madforslag: Prøv til langtidsbraiseret lammeskank med rosmarin.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil



2022



Rødvin



Syrah



Rhône
Frankrig