2024 Syrah Signé

Yves Cuilleron à Chavanay

Yves Cuilleron à Chavanay

Yves Cuilleron à Chavanay har kælder i Verlieu og bygger på et familiedomæne grundlagt i 1920. Yves Cuilleron overtog i 1987, dengang med 3,5 hektar, og arbejder i dag i seks appellationer i det nordlige Rhône samt med IGP- og Vin de France-vine. Druerne høstes i hånden og gæres med naturligt forekommende gær. Parceller, lieux-dits og vinstokkenes alder holdes adskilt, før partierne eventuelt samles, så vinifikationen kan følge den enkelte vins mål frem for en fast opskrift.

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 fast rødvin, hvor kraft og friskhed holdes i balance. Den bygger på 85 % Syrah og 15 % Viognier, som vinificeres separat, før partierne samles. Gæringen sker med naturligt forekommende gær i åbne trækar, og efterfølgende lagrer vinen 8 måneder på barriques. Udtrykket er intenst og struktureret med mærkbar fylde, fast tannin og en syre, der holder helheden rank frem for tung.

Primære aromaer: Solbær, brombær, viol, sort peber, lakrids, røg, kaffe og vanilje.

Madforslag: Prøv til lammeskank braiseret i rødvin med rosmarin og timian og hvidløg.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil

2024

Rødvin

Syrah, Viognier

Rhône
Frankrig

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