

Vinoplevelser

Crozes-Hermitage

Delas Freres, Domaine des Grands Chemins



Rhône er Frankrigs «Best Buy» vinområde nr. 1. Områdets meget seriøse vinproducenter har ikke gennemført de samme høje prisstigninger som deres kolleger i Bourgogne og Bordeaux. Samtidig har Rhône et stabilt klima, der mere end sjældent giver problemer med udvandede vine p.g.a. regn under høsten.

Delas Frères, grundlagt i 1835, blev i 1977 overtaget af det anerkendte Champagnehus, Champagne Deutz. Med en god kapitalindsprøjtning har vinhuset i løbet af en årrække bl.a. fornyet al vinifikationsudstyret, så huset i dag fremstår som et af de mest moderne vinerier i Rhônedalen. Endvidere er husets kapacitet udvidet for at kunne imødekomme den stadigt stigende efterspørgsel, hvilket også har bevirket, at på trods af husets mange besiddelser af vinmarker i nogle af Rhônedalens mest berømte kommuner, opkøber man nu også en vis mængde druer fra de mest kvalitetsbevidste vinavlere i området.

I dag regnes huset blandt Rhône's top 10 producenter, - ikke mindst på grund af firmaets superdygtige winemaker, Jacques Grange, der om nogen har fået skrevet vinhuset ind i stjernernes vinbog!

Crozes Hermitage er et af de mest velkendte distrikter i Rhône-dalens nordlige del. Området befinder sig på arealerne omkring den storslåede granitklippe, der er hjemsted for "storebroderen" Hermitage.

Druerne til Domaine des Grands Chemins hentes fra en lille stribe land, der ligger midt mellem motorvejen og Rhônefloden. Det er rent faktisk også fra dette område, at man henter en stor del af appellationens absolut bedste vine.

Delas Frères ejer her flere parceller, der alle hører under Domaine des Grands Chemins, og hvor vinen udmærker sig ved at kombinere appellationens friskhed med fastere og mere modne tanniner.

Leverandør
Delas Freres

Land
Frankrig

Område
Rhône

Underområde
Crozes-Hermitage

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Syrah

Fadlagring
14 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation
Mosten gennemgår sin alkoholiske gæring på åbne betontanke. Når denne gæring er slut, køles vinen og forbliver med skindkontakt i 10-12 dage, alt imens der både pumpes over og foretages piquage. En del af vinen forbliver på betontankene, mens resten lægges på 228 liters Bourgognefade i 14 måneder, mens vinen gennemgår sin malolaktiske gæring.

Smagekommentarer
Duften har toner af hvid peber, solbær, blyant og engelsk lakrids. Smagen har modne tørre tanniner, en tæt fyldig frugt og en vedvarende eftersmag.

Alkohol
13,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN