

Vinoplevelser

Cotes du Rhone Reserve

Le Clos du Caillou/Earl Pouizin-Vacheron, AOP



Domaine le Clos du Caillou ligger ved byen Courthézon, nordøst for Châteauneuf-du-Pape. Jorden er fyldt med store rullesten og sand, så man har det perfekte udgangspunkt for at fremstille stor Châteauneuf-du-Pape. Det har da også været målet, siden familien Pouizin og Vacheron stiftede domainet i 1956, og betragter man deres vine i dag, er det ikke uden grund, at vinkendere verden over anser slottet som værende blandt de tre bedste i distriktet.

Domainet består i alt af 58 ha vinmarker, hvoraf de 8 er beliggende i Châteauneuf-du-Pape. I princippet kunne de resterende 50 ha også godt have været indlemmet i Châteauneuf-du-Pape, da de kun er adskilt fra distriktet af et gammel stengærde. Historien fortæller dog, at den daværende ejer ikke ville betale de afgifter, som en ophøjelse af jordene til Châteauneuf-du-Pape krævede i 1923, og at det er derfor, jordene kun bærer status af Côtes du Rhône.

Fakta er dog, at domainets Côtes du Rhône Villages og Côtes du Rhône Reserve fuldt ud er på højde med flere af de bedre Châteauneuf-du-Pape vine.

Umiddelbart under Clos de Caillous Châteauneuf-du-Paper rangerer denne Côtes-du-Rhône Reserve. Jordbunden er identisk med Châteauneuf-du-Papes - dvs. store rullesten placeret oven på sand, hvilket, dels sørger for, at druerne i højere grad bliver fuldmodne, dels giver tilbringer vinen en elegance og raffineret kompleksitet, som ellers kun ses i de bedste vine fra Châteauneuf-du-Pape.

En vin som i en blindsmagning uden problemer kan slå de fleste "ægte" Châteauneuf-vine.

Leverandør

Le Clos du Caillou/Earl Pouizin-Vacheron

Land

Frankrig

Område

Rhône

Underområde

Côtes-du-Rhône Villages

Type/Farve

Rødvin

Drue

25% Mourvèdre
75% Grenache

Fadlagring

13 måneder

Dyrkning

Biodynamiske Druer

Riedel glas

Syrah

Serveringsforslag

Mørkt kød
Bøf (på grillen)
Simrætter

Smagekommentarer

Vinen har en flot rødlig farve i glasset og en liflig aroma af brombærmarmelade, nelliker og vildtvoksende oregano. Du får en flot, tæt og fyldig mundfylde i en vin med masser af struktur, men samtidig bløde og elegante tanniner. De frugtige præg går igen med røde frugter, ristede kakaobønner og en cremet fylde.

Alkohol

15,00%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN