

Vinoplevelser

Cote Rotie, 3/4 ltr.

Delas Freres, Seigneur de Maugiron



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 stadig 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!

Netop de store besiddelser af vinmarker, som huset har i Rhônedalen, er medvirkende til, at firmaet har anerkendt, at de varierende terroirs i de forskellige appellationer bør komme til udtryk i de forskellige vine. Derfor tilstræbes det at afspejle den pågældende marks terroir og herigennem skabe den største vin som overhovedet muligt.

Iblandt disse marker er Seigneur de Maugiron i Côte Rôtie. Vinmarken er fordelt over de tre kommuner Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis og Tupin-Semons og har en beliggenhed, så der høstes 70% på Côte Brune og 30% Côte Blonde, navne som stammer fra middelalderen (den brune og den lyse bakke). Vinen produceres udelukkende på Syrah-druen.

Leverandør
Delas Freres

Land
Frankrig

Område
Rhône

Underområde
Côte Rôtie

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Syrah

Fadlagring
14 - 16 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Old World Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød

Vinifikation
Druerne håndplukkes og gennemgår gæringen i de traditionelle åbne cementtanke, hvor de først gennemgår 3 dages forgæring ved meget lave temperaturer. Derefter fortsættes gæringsprocessen, hvor man dagligt skubber "hatten" ned i mosten, hvilket giver et optimalt udtræk af fede tanniner, og pigment. Efter endt gæring lægges vinen på fade i 14-16 måneder, før den tappes på flaske.

Smagekommentarer
Dyb, næsten sort farve og en intens duft af lakrids, brombær og kirsebær samt lette røgede undertoner. Smagen er afbalanceret med en silkeblød og super koncentreret eftersmag.

Alkohol
13,00%

Proptype



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN