



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Saint Joseph Rouge 2017

E. Guigal

E. GUIGAL



Pris 225 kr

nr 7387501 - 750 ml

Ursprung Saint-Joseph

Druvor Syrah

Alk. halt 13.5%

Jordmån Kalksten, sand och småsten

Information Vingårdarna ligger i appellationen Saint Joseph i norra Rhône, mestadels i kommunerna Tournon och Sarras. Druvorna kommer främst från egendomarna Jean-Louis Grippat och Vallouit. Vinrankorna är mellan 20-50 år gamla.

Karaktär Djup röd färg med violetta inslag. Doften är rik med toner av röda bär och ekfat. Smakrikt vin med rund frukt och balanserade tanniner.

Vinifiering Traditionell vinifiering, temperaturkontrollerad fermentering i ståltankar.

Lagring Vinet har lagrats på andra gången använda ekfat i 16 månader.

Passar till Rätter med nötkött eller vilt samt ostar.

Om producenten

Ingen har skapat fler 100-poängsviner än franska toppfirman Guigal där mästervinmakaren Philippe Guigal med sitt team gör några av världens bästa viner.

Guigal gör kvalitetsvin från Rhônedalens samtliga appellationer. Basen för verksamheten är Château d'Ampuis, ett 1500-talsslott som renoverats varsamt sedan Marcel Guigal köpte det på 1990-talet. Här görs en stor del av vinifieringen och här finns också den enorma lagringskällaren för firmans samtliga viner. Totalt vilar här 5000 fat på en yta av en hektar – lika stor som vingården La Mouline!

Marcel Guigal, pappa till Philippe och som fortfarande är kvar i verksamheten, var mannen som räddade Côte Rôties vingårdar från att offras till förmån för husbyggen på 1940-talet. Idag är det en appellation med världsrykte och till det bidrar de tre legendariska vingårdsvinerna han skapade och som kallas La-la-la-vinerna, dvs La Mouline, La Landonne och La Turquie. Tre vingårdar med en blygsam yta på sammanlagt fyra hektar och högst rankade i hela världen. La Mouline kan stoltsera med titeln "Världens bästa vin" efter att ha kammat hem fler 100-poängare av amerikanske vingurun Robert Parker än något annat vin. Vingården är inte stor, bara en hektar, och produktionen ligger kring 5 000 buteljer årligen.