MAISON PIERROND

2024 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Maison Pierrond

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 20% Mourvedre, 20% Syrah, 60% Grenache
Lagring: 6 Mdr på gamle og store cementfade
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 3,58 g/L
Restsukker: 2,7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03813912435

Distriktet
Vinene fra Rhône-dalen har i de seneste år oplevet en sand opblomstring, som helt klart skyldes nogle seriøse producenters forståelse for, at det bedste våben i den globale konkurrence er kvalitet. Gunstige klimatiske forhold samt større brug af de bedste druesorter som Grenache, Cinsault og især Syrah er nogle af de faktorer, som har været med til at gøre vinene fra Rhône mere populære. Det er samtidig et område, som endnu ikke har været udsat for de store prisstigninger, som man fx har set i Bordeaux og Bourgogne.

Côtes du Rhône AOC/AOP (grundlagt i 1937) dækker formelt hele Rhône-regionen, men det er især i den sydlige del, at man finder "almindelige" Côtes du Rhône vine - bl.a. i udkanten af områder som Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras samt på den vestlige side af Rhônefloden. Côtes du Rhône AOC/AOP omfatter 171 kommuner (i alt ca. 30.000 ha. vinmarker) fordelt på 6 forskellige départementer (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône og Vaucluse), og den store geografiske spredning samt ikke mindre end 23 tilladte druesorter, kan ikke undgå at betyde stor diversitet i vinenes stil og kvalitet. Côtes du Rhône AOC/AOP producerer 86% rødvine, 8% rosévine og 6% hvidvine.

Producenten
Maison Pierrond står bag produktionen af rige og smagfulde vine fra de sydfranske regioner, Rhône og Languedoc. Huset vægter kvalitet højt og sætter en ære i at lave vine med det helt rette middelhavstwist. Vine som er værdige repræsentanter for deres respektive distrikter, og hvor forholdet mellem pris og kvalitet er meget favorabel.

Teamet hos Maison Pierrond udvælger nøje de rette druesammensætninger, og arbejder primært med sorterne Grenache, Syrah, Mourvèdre og Carignan, som hver især tilfører vinene frugtighed, charme og struktur.

Produktet
Purpurfarve, elegant viskositet (gardiner i glasset), og skøn duft af solbær samt let krydrede noter. Vinen er lavet på 70% Grenache, 20% Syrah og 10% Mourvèdre, hvor hver af druerne tilfører et flot helstøbt smagsbillede. Noter af solbær, blommer, lakrids og krydderier samt et slankt, frugtigt udtryk. En yderst velskabt vin der bliver ved med at øse ud af sine mange intense nuancer på en kompleks og meget harmonisk måde. Eftersmagen er lang, behagelig og med en afsluttende struktur, der gør den oplagt til mad.

Vinen vil matche de lidt tungere retter godt. Retter med lam, gris og okse samt orientalske retter med masser af smag og intensitet. Ilt gerne vinen en halv times tid, før den skal nydes. Nyd den af større glas ved ca. 18 grader, og starten på en skøn vinoplevelse er begyndt!