

Gabriel Meffre , Ranska

Gabriel Meffre Laurus Côte Rôtie

Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & kehittynyt

Hintaryhmä

n. 47 €

Rypäle

Syrah

Väri

Tummanpunainen.

Tuoksu

Moniulotteinen, karhunvatukkainen, kevyen mokkainen.

Maku

Tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, kevyen oliivinen, mokkainen, mausteinen ja rodukas

Maa:	Ranska
Alue:	AC Côte Rôtie
Tuottaja:	Gabriel Meffre
Vuosikerta:	2013 Varmista vuosikerta *

Pullokoko:	75
Alkoholia:	12.5 %
Korkkityyppi:	luonnonkorkki



* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Laurus Côte-Rôtie valmistetaan Pohjois- Rhône'n Côte Rôtien -alueen parhailla tarhoilla kasvaneista käsin poimituista syrah-rypäleistä. Rypäleitä maseroidaan kuorien kanssa 20 päivää kontrolloidussa korkeintaan 30 asteen lämpötilassa. Tämän jälkeen viini erotetaan kuorista ja siirretään 275 litraisiin Laurus- tammitynnyreihin, jossa malolaktinen käyminen tapahtuu loppuun. Ennen pullotusta viiniä kypsytetään Laurus-tynnyreissä 18 kuukautta.

Laurus Côte-Rôtie etiketissä oleva kuva mosaiikista kertoo tarinaa legendasta, joka on vaikuttanut Rhône'n laakson alkuperäisalueiden syntyyn. Etiketin nainen on olkapäällään rypäleitä kantava roomalainen jumalatar Tutela: kotien ja sadon suojelija. Mosaiikki on löydetty Viennestä läheltä Lyonia.

Laurus Côte-Rôtie on täyteläinen ja keskittäminen punaviini, jonka maku on tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, kevyen oliivinen, mokkainen, mausteinen ja rodukas. Viinin ihanteellinen nauttimisaika on 3-45 vuotta pullotuksesta.