VINUNIC

CORNAS DOMAINE DE SAINT PIERRE 2022

Art. nr 1040920
Pris 789 kr
Storlek 750 ml
Producent Paul Jaboulet Aîné
Ursprung Rhône, Frankrike
Varukategori Röda viner
Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork
Druvor Syrah 100%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,2 g/l
Sortiment Privatimport

Karaktär Intensiv och komplex doft med inslag av röda bär, hallon, syrliga körsbär, kaffe, kryddor, örter och rostade fat. Fruktig och smakrik med silkeslena tanniner och en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördas för hand den 15 september. De avstjälkades helt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i 3-4 veckor.

Lagring Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av cementägg och franska ekfat, varav 20% var nya ekfat. Vinet kan lagras 5-10 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika kötträtter av nöt, lamm eller vilt.

Omdömen

Decanter 93p

The oak here is quite dominant, giving a smooth feel on the palate and polishing down the Cornas tannins. Good feeling of freshness, liquorice and violets, it has finesse and no greeness. Tannins are robust but supple and should soften. From the lieu-dit Saint-Pierre on the plateau and an estate bought by Jaboulet in 1996, the same time as Domaine de Roure. Drinking Window: 2028 - 2036

Jancis Robinson 17p

Cola and raw meat on the nose, some balsamic notes and spice. The palate is fresh and surprisingly bright and vibrant. The tannins are firm and still need plenty of time, the oak is there in the background. Good intensity of fruit as well, some stony, earthy and iodine notes. Attractive, both dense and elegant at the same time! Drinking window: 2026-2032.