

VINUNIC

CORNAS LES VIEILLES VIGNES 2023

Art. nr 94138

Pris 699 kr

Storlek 750 ml

Producent Alain Voge

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,2 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av björnbär, peppar, rosmarin, lakrits, viol, örter och fat. Medelfyllig och elegant smak med silkeslena tanniner och en välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades omsorgsfullt för hand från sent i augusti fram till sena september. 85% av druvorna avstjälkades innan de pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa med naturlig jäst i ståltank med regelbunden överpumpning. Vinet har lagrats 20 månader i franska ekfat, varav 10% var nya fat.

Lagring Vinet kan lagras upptill 20 år.

Passar till Serveras vid 16-17°C i större vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis rosastekta lammracks med rosmarin, vitlök och rödvinssky. långbakad lammfog med örter och timjandoftande belugalinser, grillad entrecôte med svartpeppar, mörsgör, grillad schalottenlök och Pommes fondant, hjortytterfilé med kantareller, enbär, rotselleripuré och smörstekt svartkål eller ugnstekt harfilé med svamp, rotselleri och viltsky. Efter några års lagring passar vinet till den franska klassikern Lièvre à la Royale det vill säga rödvinskokt hare fylld med färs, foie gras och tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som 24–30 månaders Comté, Beaufort, Ossau-Iraty, Gruyère Réserve eller Salers gärna serverade enkelt med bara valnötter och bröd. Dekantera vinet 2-3 timmar före servering om det serveras ungt.

Information Det här är Alain Voges klassiska vin. Det är ett av domänens äldsta viner och skapades på 1970-talet för att lyfta fram familjens anrika vingårdar. Les Vieilles Vignes är ett vin som speglar deras historia och kunnande inom vinodling och vinmakning.

Omdömen

Wine Advocate 94p

The 2023 Cornas Vieilles Vignes, sourced from 60- to 70-year-old vines across lieux-dits such as Combe, Patou, Reynard, Mazards and Chaillot, was vinified with around 20% whole clusters and matured with approximately 20% new oak. It reveals a complex bouquet of spices, fresh licorice, dark berries and blackberry. Medium- to full-bodied, dense and layered, it's velvety and structured, underpinned by the bright acidity characteristic of the 2023 vintage. Framed by elegant, structuring tannins, it combines depth with a sense of accessibility, concluding with a long, ethereal finish. Drink Date: 2028 - 2043

Wine Spectator 93p

A gutsy, meaty style that leads with an intense cast iron mineral foundation, filled out with woody berry, forest floor and juniper notes. As the concentration builds, this is dense and grippy; the tightly laced, smoky finish needs time to unwind. Best from 2027 through 2037.



Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

Decanter 95p

Rosemary, woodsmoke and almond scents. Good weight of fruit, more concentrated than most 2023 Cornas. Bright, glinting acidity and a saline edge, with a long finish. A mineral expression of Cornas with edge and grit.
