VINUNIC

CÔTE-RÔTIE COTE BLONDE 2023

Art. nr 70542
Pris 1.499 kr
Storlek 750 ml
Producent Domaine Rostaing
Ursprung Rhône, Frankrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Syrah 96%, Viognier 4%
Alkoholhalt 14,5%
Sortiment Systembolagets beställning



Karaktär Fruktig, kryddig och något blommig doft med inslag av björnbär, skogsbär, plommon, hallon, lakrits, svartpeppar, viol, apelsinblom och kryddor. Elegant och smakrikt med en tydlig men balanserad sammetslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De pressades i hela klasar och musten fick jäsa med naturlig vildjäst. Ungefär 4 veckors skalmaceration. Vinet har lagrats 18 månader i äldre 228L franska ekfat, varav en mindre del, runt 10% var nya fat. Lätt klarning och filtrering före buteljering.

Lagring Vinet kan lagras 10-20 år. Med ålder kommer vinet att utveckla mer toner av läder, tryffel, torkade blommor och torkade örter samt att tanninerna kommer att bli än mer sammetslena.

Passar till Serveras vid 16-17°C i stora vinkupor till smakrika, eleganta rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller vilt gärna med inslag av svamp och rotfrukter. Undvik kraftigt söta tillbehör och chilihetta. Vi föreslår stekt duvbröst med smörstekt svart trumpetsvamp, potatispuré, glaserade smålökar och en lätt tryffelsky, stekt pärlhönebröst med krispigt skinn med potatisfondant, kantareller, lättstekt purjolök, späda morötter och vitvinssky, rosastekt ankbröst med krispigt skinn med len rotselleripuré, ugnsrostade småpotatisar, rostad schalottenlök, smörslungad savojkål och en lätt anksky, rosastekt lammrostbiff med karljohansvamp, ugnsbakad rotselleri, pommes Anna, haricots verts och rosmarinsky eller rosastekt kalvfilé med smörstekt svart trumpetsvamp, smörslungade sugarsnaps, silkeslen potatispuré och lätt timjandoftande kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig Karl Johansrisotto serverad med smörstekt svart trumpetsvamp, rostad schalottenlök, lite smörslungad savojkål och lite tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade halvfasta till fasta ostar, som Saint-Marcellin, Saint-Félicien, 18–24 månaders Comté, Beaufort, Gruyère Réserve, Ossau-Iraty eller Tomme de Savoie. Dekantera gärna vinet 2-3 timmar före servering, särskilt om det dricks ungt.

Omdömen

Wine Advocate 96p
More toasty at this stage than La Landonne, the 2023 Côte-Rôtie La Côte Blonde unwinds in the glass with aromas of spice, dark and blue berries, pepper, iris and violet, the oak still perceptible in its youth. Medium- to full-bodied, dense and structured, it is seamless yet powerful, built around a deep, concentrated core of fruit framed by abundant, velvety tannins, concluding with an expansive, ethereal finish. Entirely vinified with whole clusters, its stem-inflected profile will require time in bottle to fully integrate and reveal its finest nuances. Drink Date: 2030 - 2055

Wine Spectator 95p

A smoky, sultry version, with eucalyptus adding pleasing freshness to the notes of smoked blackberry puree, red plum, incense and lavender. Intensity builds, with the substantial finish sewn up with polished tannins and beams of iron. Hints of bay leaf, warm earth and grilled alder play out. A stunner, with weight and elegance. Best from 2027 through 2042.
