

VINUNIC

CÔTE-RÔTIE LA LANDONNE 2019

Art. nr 1030889

Pris 1.899 kr

Storlek 750 ml

Producent Xavier Gerard

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 14,5%

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Koncentrerad och inbjudande doft av mörka bär, kryddor, oliver, viol, kaffe, rostade fat och rökig mineral. Vinet har en oerhörd koncentration och fullmatad struktur med både syra och tanniner. Ännu något slutet. Bör lagras men kan drickas idag efter minst 5h på karaff.

Tillverkning 20% av druvorna avstjälnas innan druvorna pressas skonsamt. Jäsningen startar efter 2-3 dagars kallmacereringsprocess. Naturlig jäsning under 2-3 veckor.

Lagring Vinet har lagrats 30 månader i två fat, varav ett nytt och ett använt. Vinet är buteljerat utan klarning eller filtrering. Endast två fat produceras per år.

Passar till Serveras vid 16-18°C till smakrika köträtter

Information Xavier Gérard ett relativt nytt tillskott i Norra Rhône och började buteljera under eget namn 2013 då han tog över sin familjs odlingar. Xavier har redan blivit en producent att hålla ögonen på vilket märks internationellt där hans viner fått en stor skara följare. Idag förfogar Xavier över cirka 9 hektar fördelat över Côte-Rôtie, Condrieu och Saint Joseph, odlingen är ekologisk men inte certifierad. Stilen är elegant, nästan burgundisk men med ursprungets kraft alltid tydligt genomskinande i vinerna. Totalt gör Xavier mellan 5 - 8 viner per årgång beroende skördens storlek och kvalitet. Kronan på verket är den vingårdsbetecknade La Landonne som det endast görs om två fat, ett vin med enorm koncentration och lagringspotential.



Omdömen

Wine Advocate 93+

The 2019 Cote Rotie La Landonne includes no Viognier. Vinified with 80% whole clusters, the free-run wine then matured in one 500-liter barrel, while the press wine went into a 225-liter barrel. It's dark and meaty, very La Landonne in profile, with concentrated notes of black olives, espresso and dark toast on the nose, while the full-bodied palate is rich and velvety, turning firmly tannic and dusty on the finish. Hold it at least until 2025. Drink Date 2025 - 2040

Om producenten

Det hemliga stjärnskottet

Den något hemlighetsfulla Xavier är idag en av de nya stjärnorna i norra Rhone-dalen. År 2013 tog han över vingårdarna från sin far och började då göra vin under eget namn endast 30 år gammal. Han har tidigare jobbat hos Bernard Levet m.fl. idag har han totalt 9 hektar vinmark och arbetar ekologiskt. Xavier gör idag sex olika viner, Côte Rôtie, Côte Rôtie La Landonne, en vingårdsbetecknad Saint Joseph,

Vinunic

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

två vingårdsbetecknade Condrieu samt en IGP Viognier. Snabbt efter att vinerna släppts fick han kultstatus.