

VINUNIC

CROZES HERMITAGE DOMAINE DE ROURE 2020

Art. nr 1045605

Pris 419 kr

Storlek 750 ml

Producent Paul Jaboulet Aîné

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Elegant och komplex doft med inslag av björnbär, hallon, blåbär, vitpeppar, charkuterier, kaffe, rosor, kryddor och fat. Smakrik, koncentrerad och välbalanserad med tydlig tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en liten rökig mineralton.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand mellan 24 augusti och 1 september. De avstjälkades helt innan de skonsamt pressades och musten fick sedan jäsa. 3 veckors skalmaceration med daglig överpumpning. Vinet har lagrats 12 månader i franska ekfat, varav 20% var nya fat. Vinet kan lagras 8-20 år.

Lagring Vinet kan drickas ungt men även lagras 8-20 år.

Passar till Serveras vid 15-18°C i lite större vinglas till smakrika rätter fågel, fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna med inslag av svamp och örter. Vi föreslår helstekt pärlhöna med krispigt skinn serverad med smörstekta murklor, timjanrostade småpotatisar, långsamt bakad purjolök, rostade morötter och en ljus kycklingsky, rosastekta lammrostbiff med rosmarin och timjan serverade med Pommes Anna, smörstekta Karl Johan, rostad schalottenlök, haricots verts och en örtig lammsky, stekt välmarmorad côte de bœuf med potatisgratäng, smörstekta champinjoner, grillad aubergine, lite finhackade svarta oliver och en lätt kalvsky med färskmalen svartpeppar, rödvinsbräserad oxkind med krämig polenta med parmesan, smörbakad rotselleri, svarta oliver, små champinjoner eller rosastekt hjortytterfilé serverad med rotselleripuré, smörstekta svart trumpetsvamp, fondantpotatis och en lätt timjandoftande viltsky med lite enbär. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnrostad halverad aubergine med Karl Johan, belugalinser och krämig polenta med Parmigiano Reggiano och en koncentrerad svampsky. Vinet passar även utmärkt till mellanlagrade hårdostar som Saint-Marcellin, Saint-Félicien, 18-24 månaders Comté, Gruyère Réserve, Tomme de Savoie, Cantal Entre-Deux eller lagrad fårost som Ossau-Iraty. Dekanter gärna vinet 60-90 minuter före servering, speciellt om det dricks ungt.

Information Paul Jaboulet Aîné köpte vingården Domaine de Roure 1996.



Omdömen

Wine Advocate 93p

Coming from a west-facing, granite slope—basically an extension of Hermitage's Bessards—the 2020 Crozes Hermitage Domaine de Roure features aromas of hickory smoke and maple sugar but also appealing cassis and blueberry fruit and a bit of crushed stone. In the mouth, the wine shows some granitic austerity on its medium to full-bodied palate, framed by silky but firm tannins that make the wine more structured and straight than the Thalabert bottling. Drink Date: 2025 - 2035

Vinunic

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

Jancis Robinson 16.5+

Firm, muscular and very dense. Plenty of fruit and flesh but powerful tannins as well. Needs to be treated as a mini-Hermitage more than a Crozes. Will need time to knit. Drink Date: 2026 - 2035

Om producenten

Ekologisk certifiering: EU-förordning 2018/848.

Kontrollorgan: Ecocert France, FR-BIO-01.

Certifierad verksamhet: SAS Paul Jaboulet Aîné.

Giltighet: 30 juni 2026–31 mars 2028.

Omfattning: Beredning, distribution, lagring och export av de ekologiska viner som anges i certifikatets produktförteckning.

Där ingår specificerade viner och årgångar från bland annat Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, Saint-Joseph, Condrieu och Côtes du Rhône.

Certifieringen gäller de angivna produkterna och årgångarna. Verksamheten hanterar även icke-ekologiska produkter, och certifikatet innebär därför inte att hela sortimentet är ekologiskt.