

VINUNIC

SAINT-PÉRAY FLEUR DE CRUSSOL 2023

Art. nr 93985

Pris 499 kr

Storlek 750 ml

Producent Alain Voge

Ursprung Rhône, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Marsanne 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 4,7 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig doft med inslag av gul frukt, citrus, kvitten, vit persika, ananas, blommor, mynta, mandel, honung och brioche. Smakrik och komplex med en elegant renhet och en hög välintegrerad syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin något rökig mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades omsorgsfullt för hand från sent i augusti fram till sena september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa med naturlig jäst i franska ekfat på 228L och 400L, varav 20% var nya fat. Vinet har lagrats 17 månader på sin jästfällning i dessa fat.

Lagring Vinet kan lagras upp till 10 år.

Passar till Serveras vid 11-13°C i stora vinkupor till eleganta smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med blomkål och brynt smör, smörstek piggar med Beurre blanc, Pommes mousseline, stekt fänkål, rostade hasselnötter och körvel, ugnsbakad hälleflundra med havskräfta och hummersås, grillad hummer med dragonsmör, rosastekt majskyckling med murklor, lätt kycklingsky och Pommes Anna eller rosastekt kalvfilé med smörstekta kantareller, kalvsky, spetskål, salvia och potatispuré. Som vegetariskt alternativ föreslår vi aaltbakad rotselleri med brynt smör, hasselnötter och Comté. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som 24 månaders Comté, Beaufort, Gruyère Réserve, Tomme de Savoie eller Brillat-Savarin. Dekantera gärna vinet 30-45 minuter före servering.

Information Detta vin skapades 1999 av Alain Voge med vänskaplig hjälp av den numera bortgångne Daniel Denis, sommelier från Lyonregionen och en kunnig ambassadör för vinerna från Rhônedalen. Bergsmassivet Crussol, som har gett vinet dess namn, har en mycket stor betydelse för appellationen Saint-Péray AOC, eftersom det bidrar med de kalkrika jordmåner som är så viktiga för framställningen av eleganta vita viner.



Omdömen

Wine Spectator 93p

Concentrated and savory, with a flinty, smoky dimension and oyster shell minerality up front surrounding a core of fleshy white fruit and honeysuckle. Well-integrated and serious, showing toasted brioche on the finish, with beautiful integration and a chalky mineral contrast to the richness. Drink now through 2030.

Jeb Dunnuck 95/100

It shows a Burgundy-like kiss of reduction as well as gorgeous quince, honeyed pineapple, minty flowers, and almond paste-like nuances. It's rich and medium to full-bodied, with a pure, layered mouthfeel, integrated acidity, and a great finish."

Vinunic

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