

# Souillard Roussanne

Hvitvin / Frankrike / Rhône

Produsent: Jean Baptiste Souillard

Årgang: 2021

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: -

Drue: 100% roussanne

Veil. pris horeca: 271.92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 339.9,-

EDP nr. : 9076395

SAP nr. : 9076395

Vinmonopol nr. : 13374801



Innhold:

Syre: 5.5

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %

## Om produsenten

Jean-Baptiste Souillards viner ligger i åsene over Andance, en stille by halvveis mellom Ampuis og Tain-l'Hermitage i Nord-Rhône. Gården ble kjøpt av Jean Baptiste Souillards bestefar tidlig på 1900-tallet og har blitt gjort om til en vingård litt og litt. Jean Baptiste ble født i 1982 og er sønn av tidligere direktør for Cave de Saint-Desirat, et stort vinkooperativ i Nord-Rhône. Hans far eide en liten vingård og brukte mye tid i vinmarkene med sin sønn, som aldri var i tvil at han en dag skulle lage vin selv. Jean-Baptiste Souillard er en ung og lidenskapelig vinmaker. Som en Ønologistudent brukte han mye tid som praktikant hos noen av Frankrikes mest kjente vinprodusenter. Blant annet var Jean-Baptiste hos Château Latour i Bordeaux og Domaine Comte Armand i Burgund. Han brukte også tid i Australia og New Zealand. Overgangen til å lage sin egen vin ble født av frustrasjon. Etter å ha jobbet i Burgund hvor selv beskjedne vinmarker ble anerkjent, synes han det var trist at så mange nordlige Rhône-viner var blandet uten indikasjon på hvor druene kom fra. Spesielt fant han enkelt vinmarkene i Crozes-Hermitage og Saint-Joseph lite verdsatt. Han bestemte seg for å lage vin etter prinsippet: én parsell = én vin.

Jean-Baptiste lager hvit- og rødvin fra forskjellige appellasjoner i Nord-Rhône. For den hvite vinen bruker han Viognier, Roussanne og Marsanne, og for de røde vinene bruker han kun Syrah. Han lager også vin på druer fra vinmarker utenfor de tradisjonelle appellasjonene i Nord-Rhône, såkalte Vin de France-viner.

Nøkkelfakta

**Område:** Andance, Nord-Rhône

**Størrelse:** 2 hektar

**Druer typer:** Syrah, Viognier, Roussanne, Marsanne

**Vitkultur:** Lutte raisonnée

**Vinifikasjon:** Stort sett hele drueklaser, spontan fermentering, ingen nye fat, rødvin er ufiltrert, hvitvin gjennomgår en lett filtrering.

## Vinifikasjon

Spontanfermentert. Modnet 12 md på eldre fat. Ufiltrert.

## Smaksbeskrivelse

Gyllen, grønnskjær. Moden steinfrukt, aprikos og mandel. Tørr, fyldig og konsentrert fruktighet, mineralitet. God struktur og lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk