Clusel-Roch Traboules Coteaux du Lyonnais Rouge

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Maison Clusel-Roch
Årgang: 2021
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Coteaux-du-Lyonnais
Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 227.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 279.9,-
EDP nr. : 9071636
SAP nr. : 9071636
Vinmonopol nr. : 11526001

Innhold:
Syre:5.8
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %

BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

Om produsenten

Første gang man ser vinmarkene og bakkene i Côte Rôtie kan man ikke unngå å bli lamslått av synet. De klippe-lignende vinmarkene er dominert av granitt og ser ut som at de er sprengt ut av fjellsidene. Det er kun de virkelige dedikerte vinmakerne som vier livet sitt til disse vinmarkene. Det er ingen mulighet for automatisering av vinmarkene på grunn av de voldsomme bratte vinklene – alt er gjort for hånd. Det er disse bakke sidene som Clusel Roch kaller sitt hjem. Vingården befinner seg i Verenay, den nordligste landsbyen i Côte Rôtie. Clusel Roch eier 3,5 hektar vinmark i Côte Rôtie og driver av Gilbert Clusel, hans kone Brigit og deres sønn Guillaume. Det var Gilberts besteforeldre som etablerte og plantet vinmarkene i 1935. Den eldste vinmarken de dyrket er kjent som «Les Grandes-Places» og inneholder den unike Syrah-klonen «Serine». «Serine» har et naturlig lavt utbytte som skaper konsentrerte og dype viner. De har dyrket vinmarkene etter prinsippet av «selection massale» fra «Les Grandes-Places», som innebærer at de har tatt kloner fra Syrah i «Les Grandes-Places» og plantet i de andre. Clusel familien var en tidlig troende på å dyrke og drive vinmarkene etter biodynamiske prinsipper og ble pionerer etter å ha konvertert alle vinmarkene i 1990.
Detaljer:
Vinmarker: Côte-Rôtie «Les Schistes», Côte-Rôtie «Vialliere», Côte-Rôtie «Grands-Places", Condrieu "Verchery (Hvitvin), Coteau du Lyonnais Treboules, Coteaux du Lyonnais Galet.
100% Biodynamisk sertifisert
20 Hektar totalt

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Hele klaser og fermentering med naturlig gjær. Kun ståltank.

Smaksbeskrivelse

Frisk. Saftig og bæraktig med god mineralitet.

Passer til

Fisk, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com