

# Maison Clusel Roch Côte-Rôtie Les Schistes Magnum

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: [Maison Clusel-Roch](#)  
Årgang: 2021  
Land: Frankrike  
Distrikt: Rhône  
Område: Côte-Rôtie  
Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 1079.89 eks. mva.  
Pris Vinmonopolet: 1349.9,-  
EDP nr. : 9071641  
SAP nr. : 9071641  
Vinmonopol nr. : 12727005

Innhold:  
Syre: 5.7  
Sukker: < 3  
Alkohol: 12,5 %



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

Selekterte druer håndplukkes. Spontanfermentering. Lagring 2 år på franske 228 liter fat. 25% av dem er nye.

## Smaksbeskrivelse

Dyp rød. Preg av mørke bær, innslag av kjøtt og pepper. Ung og saftig, preg av mørke skogsbær, krydder og urter.

## Passer til

Storfe, Lam og sau, Storvilt