

Jolie Laide California Trousseau Noir Red Blend

Rødvin / USA / California

Produsent: [Jolie-Laide](#)

Årgang: 2022

Land: USA

Distrikt: California

Område: -

Drue: 44% trousseau (merenzao), 22% gamay, 18% valdiguie (gros auxerrois), 13% cabernet pfeffer (pfeffer c.), 3% pousard

Veil. pris horeca: 343.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 429.9,-

EDP nr. : 9085895

SAP nr. : 9085895



Innhold:

Syre:5.4

Sukker:0,4

Alkohol:11,8 %

Om produsenten

Jolie Laide er en enmannsoperasjon med en vingård i Sebastopol der vinprodusenten Scott Schultz kun lager 500 kasser vin i året under sin eget etikett. Navnet Jolie Laide oversettes løst til «Pretty Ugly» («Ganske stygg»), og stammer fra et Fransk utsagn som beskriver noe som har en ukonvensjonell skjønnhet. Scott lager noen av de mest unike og etterspurte vinene i California. Scotts lidenskap for vin ble antent da han flyttet til Napa Valley fra Chicago i 2007. Etter å ha tilegnet seg en lang erfaring fra restaurantbransjen i Chicago fikk han tilbudet fra Thomas Keller til å komme å lede vinprogrammet på Thomas Keller's Bouchon. Jobben som kjellermester på Bouchon er noen av Scotts mange prestasjoner. Nå, som vinmaker, jobber Scott med produsenter som Wind Gap, Ryme Cellars, og tidligere Arnot Roberts. Disse produsentene deler vinkjeller produksjonsareal og lignende filosofier.

Scott arbeider med et stort antall forskjellige druer. For de hvite vinene arbeider han med Pinot Gris, Trousseau Gris og Melon de Bourgogne som er mest kjent fra Loire-dalen i Frankrike. For de røde vinene valgte Scott å arbeide med Gamay, Grenache og Syrah. Vinene til Scott viser en sjelden dybde og kompleksitet. Scott Schultz gjør det han elsker, og han gjør det godt.

Photo credits : Kate Scott - <https://www.katescottstudio.com/>

Vinifikasjon

Druene fermenteres separat, karbonisk maserasjon med hele klaser. Blenden og lagres på gamle eikefat.

Smaksbeskrivelse

Lys rød. Aroma preget av røde og mørke bær, innslag av blomster og urter. Ung, saftig og fruktig, preg av røde bær og urter, god fasthet i ettersmaken.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Svinekjøtt