

Bellane Urgonien Châteauneuf-du-Pape

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: [Clos Bellane](#)

Årgang: 2019

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Châteauneuf-du-Pape

Drue: 77% grenache, 23% mourvèdre

Veil. pris horeca: 479.88

eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 599.9,-

EDP nr. : 9086288

SAP nr. : 9086288

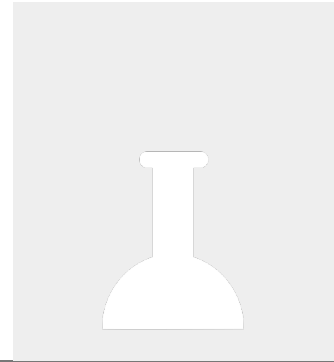
Vinmonopol nr. : 16271001

Innhold:

Syre:5.9

Sukker:0,8

Alkohol:14,5 %



BRUK AV EIK

ØKOLOGISK

Om produsenten

Clos Bellane er en liten og unik produsent som ligger høyt i åsene utenfor Valréas, i den nordligste delen av sørlige Rhône. I dette området finnes det rene kalksteinskråninger, med en topp på over 400 meter over havet. Gjennom en kombinasjon av økologisk tilnærming i vinmarkene og med kjølig frukt oppnår vinene i denne bemerkelsesverdige eiendommen en balanse og renhet av absolutt høyeste kaliber.

Den talentfulle vinmakeren Stephane Vedeau kjøpte Clos Bellane i 2010 med drømmen om å lage en friskere stil i Côtes du Rhône Villages. Han slo gull da han kom til Valréas og fant Clos Bellane sittende høyt over landsbyen i en høyde på over 400 moh. Da han så potensialet i disse bratte og høye stedene, konverterte han umiddelbart hele eiendommen til økologisk landbruk, med Ecocert-sertifisering oppnådd noen år senere.

Med perfekt frukt til rådighet visste han at en forsiktig hånd og minimalistisk tilnærming var nødvendig i kjelleren. Ekstrahering holdes på et absolutt minimum for å la «terroiret» uttrykke seg fullt ut, kun naturgjær brukes til gjæring, og lagring gjøres i en kombinasjon av tank, betong og store eldre fat. Resultatet er en rekke viner med en fantastisk delikatesse, friskhet og energi.

Vinifikasjon

77% Grenache og 23% Mourvedre, biodynamisk, spontanfermentert. 80% lagret på sement og 20% gamle eikefat.

Smaksbeskrivelse

Mørk rød, blåskjær. Aroma av krydder, modne mørke og røde bær, litt tørket frukt, lakris, urt og fat. Fyldig og krydret, røde og mørke bær, litt tørket frukt, urter og fat.

Passer til

Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau, Storvilt