



Guillaume de Rouville CdR Villages Saint Maurice - Domaine de l'Echevin

149:-

Guillaume de Rouville en biodynamiskt odlad (Echevin fick sin Demeter-certifiering år 2017) Syrah från relativt hög höjd i norra delen av Södra Rhone. Domaine de l'Echevin drivs av Adrien Fabre som de senaste 10 åren jobbat hårt för att först omvandla sina föräldrars vingårdar till certifierad ekologisk odling och därefter tagit det ännu ett snäpp till biodynamisk certifiering.

Typ:	Rött vin
Producent:	Domaine la Florane/Echevin
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Deldistrikt:	Saint Maurice
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14%
Serveras vid:	16 grader Celcius
Ekologisk:	Ja
Passar till:	Steak Tartare, Chateaubriand
Druvor:	10% Grenache 90% Syrah
Årgång:	2015
Klassificering:	AOP Cotes-du-Rhone Villages
Vinifikation:	Vinifieringen skedde i ståltank och all förflyttning av musten sker med hjälp av gravitation. Lagringen sker sedan under 12 månader i begagnade demi-muids (600 litersfat).
Växtplats och jordmån:	Saint Maurice är en by som ligger i norra delen av södra Rhone. Syrah är druvsorten som dominerar på egendomen och den trivs bra på de höga sluttningarna (400 m över havet) i kalkstensjord.
Mognadslagring:	2022-2025
Skörd:	Manuell

Avsmakning:

Even better and the flagship of the estate, the 2015 Côtes du Rhône Villages Saint Maurice Guillaume de Rouville is up there with some of the top Côtes du Rhône made. Its inky purple color is followed by lots of ripe plum, black raspberry, toasted spice and ample peppery characteristics and nuances. Rich, medium to full-bodied, beautifully concentrated and textured, with good acidity, drink it on release and anytime over the following decade." 92-94p - The Wine Advocate