



Châteauneuf-du-Pape Cotes Capelan 2015

La Ferme du Mont

Topanmeldt Châteauneuf-du-Pape og kronjuvelen hos La Ferme du Mont.

Côtes Capelan er Châteauneuf-du-Pape, når det udtrykker sig allermest rent og elegant. Ikke mindst i denne forrygende årgang 2015, som huset først nu har frigivet og sendt til os.

En mastodont af en vin, nu med perfekt modenhed med 10 år på bagen. Vinen domineres af Grenache (80%) og bakkes op af Mourvèdre (10 %) og Syrah (10 %).

For at bevare mest muligt friskhed og spændstighed i frugten lagres blot 30 % af vinen på egetræsfade i 18 måneder, mens den resterende del lagres i betontanke. Vinen aftappes desuden ufiltreret, og bevarer på den måde ligeledes mest muligt saft og kraft.

Derfor er det også en både imponerende og overvældende oplevelse i glasset. Farven er dyb lilla med flot rød kant i glasset, hvorfra det vælter op med en smuk duft af mørke kirsebær, sød engelsk lakrids, sorte hindbær, cassis og ristet peber. I munden er vinen fed og kødfuld med mere kirsebær, brombærmarmelade, figenkompot og kanel.

Vinen har opnået **imponerende 94-97 point** hos Robert Parkers The Wine Advocate, der bla. skriver følgende om Capelan 2015:

"There's under 500 cases of this beauty and it reveals a deep purple color as well as decadent notes of blackberries, blackcurrants, crushed rocks and melted licorice. Full-bodied, thick, unctuous and massively concentrated, with ripe tannin and a killer finish, don't miss it!"

Land	Frankrig
Område	Rhône
Alkoholprocent	14.5%

Indhold	75 cl.	Robert Parker
Vintype	Rødvin	94-97 point
Druer	Mourvèdre, Syrah, Grenache	