

Crozes Hermitage 2019

Dom. Philippe & Vincent Jaboulet

Philippe Jaboulet og hans søn Vincent udspringer af den legendariske familie bag Maison Paul Jaboulet Ainé, som var en supermagt i Rhône-dalen i mere end 170 år.

I 2006 grundlagde de deres egen lille vingård, og det lykkedes dem endda at få nogle af de bedste marker med fra det gamle familiefirma.

Crozes-Hermitage er fremstillet af 100% Syrah fra vinstokke, som er over 30 år gamle. Druerne høstet omhyggeligt med håndkraft, inden de gennemgår en grundig selektion. For at bevare så meget friskhed i vinen, som muligt, lagrer 80 % af mosten 24 måneder i både rustfriståltanke og cementanke, mens de resterende 20% lagrer i gamle fade.

Det giver en flot kirsebærduftende vin med strejf af sorte oliven. Smagen er smidig og fyldig med en vedholdende finish af moden bærfrugt, og i den særdeles flotte 2019-årgang fremstår vinen med en udsøgt balance mellem finesse og underliggende power, som man kun finder i de bedste vine fra det nordlige Rhône.

Land	Frankrig
Område	Rhône
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Syrah

Vert de Vin
93-94 point