

USSEGLIO CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC

Producent: Domaine Pierre Usseglio & Fils

Årgång: 2024

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Koncentrerat, smakrikt och friskt. Tropisk frukt, mineraler och lätt nötiga ekfatstoner samspelar i munnen. Frukten går åt mango och papaya med inslag av brioche och rostad mandel. Eftersmaken är lång, komplex och mineralrik i sin fräschör.



OM PRODUCENTEN:

Pierre Usseglio är en av de mest ansedda producenterna i Châteauneuf du Pape idag. De har 24 hektar vingårdar med bästa lägen i regionen. De olika lägena med fyra olika typer av jordmån har stor betydelse för komplexiteten i vinerna. Allt från kalkrika lite svalare lägen till torra, varmare sandjordar. Usseglios vingårdar är mycket gamla, många mellan 65-100 år gamla. Detta innebär att vinrankans rötter går långt ned i jordmånen vilket skapar komplexitet och åldern innebär lägre avkastning. Resultatet ser vi i denna Châteauneuf du Pape 2012 som är komplex och smakrik men samtidigt elegant och full av finesse. Vinet är en långlivad spegelbild av denna vackra terroir.

DRUVOR:

Clairette Blanche 50 % , Clairette Rose, 20 % , Grenache Blanc 25% och 5 % Bourboulenc.

JORDMÅN:

En kombination av galets roulés (de klassiska stora rullstenarna), sand och kalksten.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas och vinifieras varsamt med långsam pressning, sval jäsning och lagring på jästfällningen. Det förklarar vinets kombination av fyllighet och krämighet med bibehållen friskhet. Vinet lagras 70 % på ekfat, 20 % i amfora och 10 % i rostfri ståltank.

PASSAR TILL:

Smakrika fiskrätter.

DRYCKESFÖNSTER:

Optimalt dryckesfönster 2-6 år med en lagringspotential på upp till 8 år i en sval källare.