

PIERRE USSEGLIO CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 'PREMIÈRE PIERRE'

Producent: Domaine Pierre Usseglio & Fils

Årgång: 2023

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14,5 %

Kollistorlek: 6

Elegant och relativt polerad med mörka körsbär, björnbär, mulbär och hallon tillsammans med viol, provençalska örter, kryddor och en lätt ton av lakrits. Medelfylligt och mjukt i texturen med fina, mogna tanniner och en lång frukt driven avslutning.



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:

75% Grenache, 10% Syrah, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre, Clairette Blanche 5%

JORDMÅN:

Småsten, röd lera och sandjordar främst i sluttningar.

TILLVERKNING:

Stockarna är cirka 35-75 år gamla och skördas för hand. Omkring 60 % av druvorna avstjälpas följt av temperaturkontrollerad jäsning/maceration under 25-35 dagar. Vinet lagras sedan cirka 12 månader i en kombination av större ekfat/foudres, demi-muids, betongtank och barriques, innan buteljering på våren.

PASSAR TILL :

Utmärkt till Lammracks med rosmarin och rödvinssky, Ankbröst med körsbärssås, rostad potatis och svamp eller Långbakad oxkind med timjan, rotfrukter och potatispuré.

DRYCKESFÖNSTER:

Optimalt dryckesfönster 7-10 år med en lagringspotential på 10-15 år.