

Vectura ID: 142941
Vinmonopol ID: 6368705
Selection:
Bestillingsutvalg

Volume: 1500 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 6

Domaine Alain Voge Cornas Vieilles Vignes Magnum (ØKO)

France, Rhône - Cornas

Vintage: 2013

Appellation: AOC Cornas

Type: Red Wine,

Producer: Domaine Alain Voge



About the Producer: I 1905 krysset Alains oldefar, Henri Voge, Rhône-elven for å bosette seg på den høyre bredden i Cornas. Siden har domenet til familien Voge vært dypt forankret i historien til Cornas og Saint-Péray. Alain Voge ønsker å formidle tradisjon og innovasjon, som alltid har vært kjernen og familiens kjennemerke. Hvert element har blitt fullstendig omarbeidet for å vise eiendommen og gi klarhet og synlighet til logoen. For betegnelsen på etikettene valgte de en oppdatert stil av gotiske bokstaver, som gjengir domenets tradisjonelle typografi. Denne rene visuelle identiteten symboliserer vinenes delikate stil og eiendommens diskresjon.

Harvest: Manuell innhøsting. 20% av druene beholder stilker.

Wine Making / Production Method: Lang maserasjon i sirka 4 uker.

Vinifikasjon på ståltanker and daglig pieage og over-pumping.

Aging: 100% av vinen lagres på nye (20%) og brukte, franske eikefat i 18-20 måneder.

About the Product: Druene i denne Cornas fra Alain Voge er laget på druer fra gamle vinstokker, minimum 30 år. Jordsmonnet domineres av nedbrutt granitt.

Color: Dyp rødlilla farge.

Aroma: Nyansert og krydrete duft men innslag av bjørnebær, skogsbringebær, ville urter, lavendel, fiol og pepper.

Taste: Smaken følger duften. Fylldig med føles lett, elegant, silkemyke tanniner og nyansert avslutning.

Storage: Konsumklar, men bør ligge noen år, oppi 8 år

Grapes / Ingredients: 100% Syrah

Residual Sugar: 1,2 g/l **Acid:** 6,3 g/l

Alcohol: 13,5 %

Goes Well With:

Serving Temperature: 18 °C