



Alain Voge Côtes du Rhône Les Peyrouses

Frankrike, Rhône



Klassifikasjon: AOC Côtes-du-Rhône

Type: Rødvinn,

Produsent: Domaine Alain Voge, www.alain-voge.com

Om produsenten: 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.

Innhøsting: Økologisk dyrket. Innhøsting for hånd.

Vinifikasjon / Produksjonsmetode: Manuell innhøsting. Kun druer uten stilker brukes. Vinifikasjon på samme måte som Cornas med en maserasjon på 3 uker og daglig "pigeage".

Lagring: Lagres i 14 måneder på brukte, 2 og 3 år gamle franske barrique.

Om produktet: Druene i denne Côtes-du-Rhône fra Alain Voge er laget på druer fra gamle vinstokker, minimum 45 år. Den er laget på kun Syrah (meget uvanlig i appellasjonen Côtes-du-Rhône, der Grenache-druen står oftest som hoveddruen) og kommer fra Alain Voges sine økologisk dyrkede druer fra Cornas.

Vectura nr: 142735

EPD nr: 4695631

Vinmonopol nr: 5972501

Utvalg: Bestillingsutvalg

Størrelse: 750 ml

Emballasje: Glassflaske

Korktype: Naturkork

Antall per kasse: 6

Farge: Dyp rødlig farge.

Duft: Pepperpreget duft av bjørnebær, mørke kirsebær og lang aromatisk profil.

Smak: Fylldig, saftig og strukturert med god frukt, myke taniner og lang, kompleks ettersmak.

Holdbarhet: Drikkeklar, men kan oppbevares i 4 år til.

Druer / Råstoff: 100% Syrah

Restsukker: 1.1 g/l

Syre: 6.1 g/l

Alkohol: 14,0 %

Passer til: 🐔 🐕 🐖 🐷 🐘