

Cave de Tain Première Note Syrah

Cave de Tain kuuluu ehdottomasti maailman parhaimpien viinintuottajien joukkoon. Tällä Pohjois-Rhône'n jättiläisellä on yli 20 hehtaaria Hermitagen viinitarhoja, upea nykyaikainen viinimö, johon viimeisten vuosien aikana on investoitu yli 10 miljoonaa euroa ja huippuviinintekijätiimi.

Paitsi Hermitagea, he tuottavat myös alueen IGP-viinejä (aiemmin Vin de Pays), kuten tämä Syrah, sekä puolet kaikesta Crozes Hermitagesta (mutta pullottavat vain kolmanneksen omalla etiketillään), lisäksi viinejä tulee St. Joseph'sta, Cornas'sta ja St. Peray'sta.

Rypäleet tähän viiniin kasvavat "Cru"-tarhojen itärinteillä, Tain l'Hermitage-, St Donat- ja Tournon-alueilla. Maaperä vaihtelee graniitista, savi/kalkkiin, hiekkaan ja alluviaaliseen maaperään. Köynnökset ovat iältään 10-20 -vuotiaita.

Valmistus: Rypäleistä poistettiin rangat, jota seurasi lyhyt esikuorikontakti kylmässä. Sen jälkeen 10 päivää kestävä käyminen terästankeissa. Myös kypsyminen tapahtui terästankeissa.

Hedelmäinen, raikas ja monikäyttöinen viini, joka toimii erityisen hyvin pataruolle vaikkapa lampaasta tai miedolle riistalle, kuten poronkäritys tai leikkeleiden kanssa.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Rhône, IGP Collines Rhodaniennes

Tuottaja: Cave de Tain

Rypäle/rypäleet: 100% Syrah

Sokeri:

Alkoholi: 12

Pullokokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kirkas rubiinipunainen

Tuoksu: Punaista marjaa, pippurisuutta, maanläheinen, aavistus kukkaisuutta

Maku: Keskitäyteläinen, tumman hedelmäinen, hapot raikastavat ja kantavat makua, kypsät pehmeät tanniinit, pippurisuutta ja kukkaisuutta, mehukas viini, jossa erittäin hyvä tasapaino

Ruokasuositukset: Lammas, Pataruoka, Riista

