

Victor Berard Côte Rôtie

Côte Rôtie on Rhône-laakson pohjoisin Cru-kylä, joka on nimetty päätähuimaavan jyrkkien auringonpaahtamien rinteidensä mukaan. Näillä rinteillä syrah-rypäleet saavuttavat täydellisen kypsyyden, ja niistä tehdään voimakkaita, rotevia ja täyteläisiä viinejä, jotka kuitenkin ovat silkkiä ja aromimaailmaltaan herkän elegantteja. Viinitarha sijaitsee 180-325 metrin korkeudessa ja on hyvin kapea ja pengerretty, jotta sitä on mahdollista työstää. Tämä viini on väriltään syvä tummanvioletti. Sen tuoksusta voi löytää tummien hedelmien ja marjojen aromeita kuten luumua ja karhunvatukkaa sekä lakritsia ja kaakaota. Suussa viini on raikas ja tanniinit ovat rakenteeltaan hienot ja samettiset. Tämä viini on oiva pari esimerkiksi vasikan ja kanttarellikastikkeen kanssa, kokeile myös yhdessä ranskalaisen klassikon coq-au-vin:in kanssa.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: Côte Rotie

Rypäle/rypäleet: Syrah

Sokeri: 0,8 g/l

Happo: 5,4 g/l

Alkoholi: 13%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä tummanvioletti

Tuoksu: Luumua, karhunvatukkaa, lakritsia ja kaakaota

Maku: Raikas, täyteläinen, tanniinit ovat rakenteeltaan hienot ja samettiset, pitkä

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Juusto, Lammas, Nauta, Pataruoka

