



Ruoka:

Tuotenro: 1010102

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

Cendrillon Inédite 2014

Organic, Punaviini / Rypäleet: Carignan, Grenach, Mourvedre, Syrah

23.60 €

Kuvaus

Köynnökset sijaitsevat Orbieu-joen rannalla terassitarhoilla suojassa pohjoistuulelta. Vanhojen köynnösten rypäleet kypsytetään tammissa tankeissa ja nuorempien köynnösten viinit terästankeissa. Käyminen ja maseraatio tapahtuvat hitaasti kolmen viikon ajan, ensin hieman matalammassa lämpötilassa. Viinin kypsyttyä näissä astioissa 18 kuukauden ajan, ne sekoitetaan keskenään ennen pullotusta.

Graanaatinpunainen väri, tuoksussa mustaherukkaa, tryffeliä ja vaniljaa. Maku on täyteläinen, mehukas ja elegantti ja tanniinit ovat silkiset.

Rypäleet: Syrah 50 %, Grenache 30 % (yli 30-v.), Mourvedre 15 %, Carignan 5 % (yli 40-v.).

Inédite 2014: Best Corbières tasted by Jeb Dunnuck in 2017.

Wine Advocate – 94 p

Tuottaja

Domaine de La Cendrillon

Corbieres`n alueen sydämessä sijaitseva La Cendrillonin tila on kuulunut jo yli 200 vuoden ajan Joyeuxin suvulle. Tänä päivänä Robert Joyeux perheineen tuottaa viiniä 50 hehtaarin alalla. Tilan tuotanto on ollut luomusertifioitua vuodesta 2013 alkaen. Kaikki rypäleet poimitaan käsin ja lajitellaan tarkasti ennen puristusta ja viinit kypsytetään huolella 12-24 kuukauden ajan. Tilalle on erilaisille maaperille istutettu myös hieman vähemmän viljeltyjä lajikkeita, kuten Albarino, Verdejo ja Marselan tuomaan esiin alueen ja rypäleiden monimuotoisuutta.