

Cornas Chante Perdrix 2019 Delas

Punaviini / Rypäleet: Syrah

49.90 €

Kuvaus

Rypäleet viiniin tulevat Cornasin liuskekiven hallitsemilta, etelään suuntautuvilta terasseilta. Sadonkorjuun jälkeen rypäleitä maseroidaan avoimissa betonisäiliöissä kolmen päivän ajan ja sen jälkeen puristettu rypälemehu käytetään kontrolloidusti 28° to 30 °C-asteessa terästynnyreissä 20 päivän ajan. Malolaktisen käymisen jälkeen viiniä kypsytetään tammitynnyreissä 12 – 14 kuukauden ajan. Tumma, syvänpunainen väri. Tuoksu nuori ja raikas, rehevä, cassista, ripaus pippuria ja likööriä. Maku hyvin rakentunut ja vastaa tuoksua. Tasapainoinen viini, joka jo nyt nautittavissa, mutta kestää kellarointia vielä vuosia. Rypäleet: Syrah 100 %.

Wine Spectator – 94 p

Tuottaja

Delas Frères

Delas Frères perustettiin vuonna 1835, kun Charles Audibert ja Philippe Delas ostivat 40-vuotiaan Maison Juniquen viinitilan, tila nimettiin uudelleen Audibert&Delasiksi. Dynaamiset ja osaavat tekijät saavuttivat pian suurta mainetta tilalleen, he voittivat lukuisia merkittäviä kansainvälisiä kilpailuja, mm. kultamitalin Sydneyssä 1879. Philippe Delasilla oli kaksi poikaa, Henri ja Florentin, joista jälkimmäinen nai Charles Audibertin tyttären vahvistaen näin kahden perheen jo ennestäänkin tiiviitä siteitä. Pojat seurasivat isiensä jälkiä tilan johdossa ja vuonna 1924 he nimesivät sen uudelleen Delas Frèresiksi. Toisen maailmansodan jälkeen tila kasvoi ja laajeni Florentinin pojan johdolla, hän laajensi vientimarkkinoita ja hankki lisää uusia tarhoja Chateauf du Papesta, sekä laajensi perheen omistuksia mm. Hermitagessa. Tilan siirtyessä hänen pojalleen Michelille vuonna 1960, oli Delas Frères jo yksi Pohjois-Rhonen suurista taloista. Delas myi liiketoimintansa Champagne Deutzille vuonna 1977 ja näin syntyi kahden suuren viinitalon ainutlaatuinen yhteenliittymä.



Ruoka:

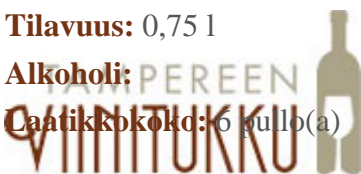
Tuotenro: 1250300

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokok: 6 kullo(a)



www.viinitukku.fi