

Corps du Loup Viogner 2016

Producent:

Corps du Loup

På de branta sluttningarna i Côte-Rôtie har det odlats vin sedan Romarnas dagar, och vinodlingen på Corps de Loup omnämns skriftligt redan år 827. 1992 togs den förfallna egendomen över av familjen Daubrée som sedan dess kontinuerligt arbetat med att upprusta och nyplantera vingårdarna och restaurera det vackert belägna 1700-tals slottet. År 2012 tog sonen Tristan över egendomen och har ytterligare accelererat förnyelsearbetet i vingårdarna och vinkällaren. Côte-Rôtie och Syrah är huvudproduktionen, men man har även produktion av Condrieu och Viogner.

Läge:

Norra Rhone i Frankrike

Typ:

Vitt vin, druvigt och blommigt

Druva:

Viogner

Vinifikation:

Fermentering och lagring i ståltank före buteljering.
Alkoholhalt 13 %.
Syra 2.5 g/l.
Sockershalt 0.8 g/l

**Isles of Wines
kommentar:**

Färg: Klar, ljust gul med lite rosa ton
Doft: Stor, tät och blommig doft med god fruktsötma.
Parfymerad med toner av aprikos och melon.
Smak: Fylligt, smakrikt och fruktigt med liten fetma som balanseras upp bra av god syra. Toner av aprikos och päron som övergår i mineral och grapefruktbeska

Lagring: kan lagras 2-3 år från skörd

Passar till:

Aperitif, kokt fisk, skaldjur