

Petit Ours Brun Côtes du Rhône Mgn

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: [Matthieu Barret](#)

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Côtes du Rhône

Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 391.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 499.9,-

EDP nr. : 4704151

SAP nr. : 9061840

Vinmonopol nr. : 132705

Innhold:

Syre:5.1

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Matthieu Barret tilhører den yngre garde i Cornas, han kommer fra en lokal vinmakerfamilie. Bestefaren til Matthieu var den første i familien som begynte å kjøpe opp vinmarker.

Da Matthieu overtok i 2001, var eiendommen totalt på 10 Ha.

Druer fra øst- og nordvendte vinmarker i Visan (innenfor appellasjonen Côtes Du Rhône Villages Visan). Biodynamisk dyrkede vinplanter, der Matthieu Barret kjøper druene og lager vinen. 100 % avstilkning, han bruker kun naturlig gjær, vinen gjæres og lagres på betongegg, det er ingen klaring eller filtrering, og minimal svovling ved flasketapping.

Cornas er den sydligste rødvinsappellasjonen i Nord-Rhône, og dessuten den eneste som kun tillater Syrah. Denne appellasjonen har også vært kjent som den mest rustikke, og vinene som blir laget der er kjent for å være både maskuline og røffe.

Cornas er en kupert appellasjon, og mange av vinmarkene er terrassert og ligger bratt i lendet. Granitt er temaet, i den råttne varianten som lokalt kalles Gore, oftest med innslag av kalk, sand og leire.

Vinmarkene til Matthieu ligger spredt, særlig i de midtre og nordlige deler av appellasjonen: Coulet, Les Arlettes, Eygas, Mazards og Reynards. Parsellene har varierende alder, de eldste over 80 år.

Matthieu er en av de første i Cornas som driver biodynamisk i vinmarkene, mens kjellerarbeidet dreier seg om skånsomme prinsipper som lar druene bli til elegante, harmoniske viner med en finesse man vanligvis ikke forbinder med Cornas.

Vinifikasjon

Druene kommer fra øst- og nordvendte biodynamisk dyrkede vinmarker i Visan. Visan er en landsby som ligger ca en time sør fra Mattieu Barrets gård. Så druene til denne vinen kjøper han altså i sør og frakter dem til nord, hvor vinen vinifiseres. Vinene vinifiseres med 100% avstilkning, kun naturlig gjær, med fermentering og modning på betongegg. Det gjøres ingen klaring eller filtrering, og kun minimal svovling ved flasketapping.

Smaksbeskrivelse

Lekker, kjølig duft med innslag av bjørnebær, solbær og balsamiske toner. Saftig smak med lekker og sødmefull munnfølelse, flotte tanniner, god konsentrasjon og lang, tørr avslutning.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl, Kjøtt, Lyst kjøtt