



Rasteau, Les Touilleres 2020

Producent:	Domaine La Collière
Område:	Rhône
Land:	Frankrig
Alkohol:	15,0
Drue:	Grenache, Syrah, Carignan

Les Touillères er lavet af Georges Perrot, der på rekordtid er gået fra at være en helt ukendt producent til at være en af de førende Rasteau-producenter.

Med Les Touillères ønsker Perrot at udtrykke tre forskellige jordbundstyper i Rasteau. Nemlig det gule, blå og røde ler.

Hos Les Colliere prioriteres elegance over koncentration. For i modsætning til mange andre Rasteau-producenter formår Perrot at lave imponerende elegante Rhône-vine, som virkelig udtrykker terroret på en "frisk" og elegant måde. Derfor finder man heller ikke nye fade i vineriet. Man benytter sig derimod af en ret simpel vinificering for at skabe terroirtro vine.

Stokkene beskæres meget hårdt om vinteren for at få et lavt høstudbytte. Druerne høstes manuelt, sorteres og afstilles helt inden den efterfølgende vinifikation i cementtanke. Processen varer tre uger og finder sted ved mellem 28 og 30°.

Herefter lagrer vinen ca. 15 måneder på cementtanke og flaskes uden filtrering.

Vinbeskrivelse:

Les Touillères 2020 er en smuk og elegant udgave af denne populære Rasteau-vin, som på mange måder kan minde om den saftige årgang 2018.

Vinen står med en mørk-rød farve, som efterfølges af charmerende og intens næse med modne kirsebær, hindbær, oliven, sydfranske krydderurter og sekundære peber-toner.

I smagen er den både dyb og koncentreret med bløde tanniner og et læskende syre-spræl i den lange, afbalancerede finish.



Druesammensætning:

60% Grenache

17% Syrah

15% Carignan

8% Mourvedre

Flaskehalsen:

92 point

Din Vin Guide:



Din Vin Guide:

GODT KØB

Beskrivelse af producenten

Domaine La Collière har på rekordtid fået markeret sig blandt den absolutte elite i Rasteau. Siden 2002 har Georges Perrot drevet domænet på klassisk vis, hvor man lidt atypisk for Rasteau-området prioriterer elegance, balance og friskhed fremfor power. Ifølge Georges Perrot kan terroiret i Rasteau nemlig sagtens frembringe elegante og friske vine.

Hos Domaine la Collière ser man derfor ikke nye fade - og man benytter sig heller ikke af tiltag i kælderens for at lave de typiske overekstraherede Rasteau-vine. Domænet drives efter økologiske principper, men er ikke certificeret som økologisk.

Inden Georges overtog domænet, arbejdede han i vinmarkerne hos svigerforældrene og solgte druerne til et kooperativ.

Sidenhen har Perrot opkøbt vinmarker omkring Rasteau og ejer nu ca. 25 hektar fordelt på 30 plots med primært tre forskellige typer af jordbund: rødt ler med grus, gult ler med kalksten samt marker med blå ler. Vidt forskellige typer af terroirs, som hver især bidrager til vinenes enorme kompleksitet. De 50-60 årige (enkelte op til 90 år) gamle vinstokke beskæres meget hårdt om vinteren for at få et lavt høstudbytte. Herefter lagres vinene på cementtanke og tappes uden filtrering.

Vinene fra domænet har generelt en god koncentration, men er i forhold til mange andre Rasteau-vine særdeles elegante og friske med en silkeblød tekstur. Selv domænets intro Côtes-du-Rhône er et brag af en Rhône-vin til prisen.

Kontaktinformation
Quartier Saint-Martin
84110 Rasteau
Frankrig

