



Grosjean Syrah Echelette

Årgång 2016

Art. nr 78561

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Grosjean

Ursprung Valle d'Aosta, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Druvtypiskt kryddigt med toner av björnbär och rostat bröd, och ett anslag av sous-bois. Munkänslan är fyllig och bred, med mjuka tanniner och stor fräschör.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades, och musten jäste med sin naturliga jäst i temperaturkontrollerade ståltankar, kring 28 grader. Jäsning och maceration varade i 15 dagar.

Lagring Vinet lagrades i ekfat i 12 månader, 80% i botti och 20% i barrique.

Passar till Blodpudding med stekt sidfläsk.

Information Familjen Grosjean äger 16 hektar vinmarker och gör ungefär 120000 flaskor årligen. Produktionen sköts av den tredje generation bestående av bröderna Hervé, Simon och Didier. 2011 inleddes arbetet med att som första egendom i Aosta-dalen konvertera till ekologisk odling, och vingårdsarbetet har utvecklats till att vara biodynamiskt. Deras inställning är fortfarande i linje med farfar Dauphins, och de anser sig ha ansvaret att på ett naturligt sätt göra viner som gör de natursköna omgivningarna rättvisa.



Om producenten

Valle d'Aosta är Italiens minsta i såväl yta som population, men rymmer några unika uttryck i vinvärlden. Denna alpregion gränsar till både Frankrike och Schweiz och de druvor som odlas är en blandning av lokala sorter som premetta och fumin och internationella kändisar som gamay och syrah. En av de mest intressanta producenterna härifrån är familje-egendomen Grosjean som började sälja sina viner 1969. Dessförinnan var de endast för privat konsumtion. Egendomen drivs idag av tredje generationen sedan dess och de var den första egendomen i regionen att börja konvertera till ekologisk produktion.