ferment

G & J Bott Cote-Rotie

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: Dom. G & J Bott
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Rhône
Område: Côte-Rôtie
Drue: 100% syrah

Veil. pris horeca: 799.22 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 999.0,-
EDP nr. : 9091357
SAP nr. : 9091357
Vinmonopol nr. : 18043501

Innhold:
Syre:5.4
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

Om produsenten

Domaine Graeme & Julie Bott holder til i Ampuis i Nord-Rhône og drives av Graeme, opprinnelig fra New Zealand, og Julie, som er oppvokst i Rhône. De møttes mens de begge jobbet hos Stéphane Ogier i Côte-Rôtie, og delte drømmen om å skape sin egen vingård.
Uten vinmarker eller familieeiendom startet de helt fra bunnen. I 2015 kjøpte de sin første uplantede parsell i Condrieu, ryddet marken og bygget opp de gamle steinmurene før de plantet Viognier i den granittrike jorden. I dag har de plantet totalt 12 hektar i Condrieu, Côte-Rôtie, Saint-Joseph og Seyssuel.
Alt arbeid i vinmarkene gjøres manuelt, og hver parsell vinifiseres separat for å fremheve sitt unike voksested. Skifer og granitt står sentralt i terroiret, med Syrah og Viognier som de viktigste druene. Målet er presise viner med tydelig terroirpreg – de hvite med friskhet og mineralitet, og de røde med balanse og finesse.

Mer om vinen

Druer fra landsbyen Tupin-Semon i Côte Rôtie. Skifer og granitt jordsmonn.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Spontanfermentering. 20 måneders lagring i franske eikefat.

Smaksbeskrivelse

Blårød. Aroma av mørke bær, pepper og lær. Rik, faste tanniner, god syre. Konsentrert og fyldig, lang avslutning.

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt