



Domaine Chiroulet Grande Réserve

Artikelnummer: X5316DC0101

Ursprung: Côtes de Gascogne

Druva: Merlot, Tannat

Årgång: 2022

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Domaine Chiroulet Grande Réserve är ett fylligt och uttrycksfullt rött vin från Côtes de Gascogne i sydvästra Frankrike. Vinet har en djup rubinröd färg och bjussar på intensiva aromer av mörka bär som svarta vinbär och björnbär, tillsammans med kryddiga toner av lakrits, vanilj och lätt rostade fat. I munnen är det välbalanserat, strukturerat och kraftfullt, med polerade tanniner som ger både längd och elegans. Smaken präglas av mogen frukt, kryddighet och en fin integrering av ek som rundar av avslutet.

Grande Réserve visar tydligt terroirens karaktär med djup, komplexitet och både ungdomlig fruktkraft och lagringspotential.

Skörd/Vinifikation:

Vinet är gjort på Merlot (ca 60 %) och Tannat (ca 40 %) från gamla stockar planterade på finkorniga lerjordar i Gasconnes solsäkra sluttningar. Efter handskördad selektion jäses druvorna noggrant innan vinet får ca 12 månader lagring på franska ekfat (både Haute Futaie och kaukasiskt ek), vilket ger struktur, komplexa aromer och mjuka tanniner. Efter fatlagringen får vinet ytterligare mognad i träfat för att finjustera tanniner och aromer innan det buteljeras. Vinet kan njutas redan i sin ungdom men utvecklas positivt med några års lagring.

Passar till:

Detta röda vin passar utmärkt till smakrika och rustika rätter, till exempel:

Grillad entrecôte eller côte de bœuf – tanniner och frukt möter köttets fett perfekt.

Confit de canard – fruktens djup och kryddighet kompletterar ankans rika smak.

Joue de bœuf i rödvinssås – vinets struktur klarar kraftiga såser väl.

Grytor med viltkött (t.ex. sanglier / vildsvin) – utvecklade exemplar harmoniserar fint med djupare, mustiga smaker.

Lagrad ost, som Comté eller Manchego – fyllighet och krydda matchar ostens karaktär.