

## Châteauneuf du Pape **CLOS SAINT JEAN** *Rouge*

Rødvin - fra RHÔNE

TØR



### Sagt & skrevet:

- "Clos Saint Jean er i toppen i sin liga og producerer nogle af de mest enestående, hedonistiske og strålende vine i verden!"  
**Jeb Dunnuck,**  
**Robert Parker's WINE ADVOCATE**
- "En meget kraftfuld og præcis stil med et bemærkelsesværdigt touch!"  
**Bettane & Desseauve**  
**GRAND TASTING**

**Massiv,  
utrolig koncentreret,  
overdådig og dyb,  
og perfekt afbalanceret  
med utallige lag  
med friske, saftige,  
fuldt modne frugter.**

**Grenache (75%), Syrah (15%), Mourvèdre (4%),  
Cinsault (3%), Vaccareze (2%) & Muscardin (1%)**

Gods på 44 hektar drevet af brødrene Vincent og Pascal Maurel - grundlagt i 1900 af oldefaderen Edmund Tacussel. Oenologen Philippe Gambie har siden 2002 været med til at sætte godset helt i top blandt de bedste i Châteauneuf du Pape.

Størstedelen af vinmarkerne ligger i den sydøstlige del af appellationen, inklusive større parceller i de berømte områder La Crau, Les Combes og Saint-Jean - beplantet med 60 til 100 år gamle vinstokke.

Druerne høstes ved fuld modenhed og sorteres manuelt med fuldstændig afstikning.

Lang maceration på temperaturstyret tanke i op til 35 dage. Grenache lagrer på betontanke, mens de andre sorter lagrer på nye og et år gamle franske egetræsfade på 228 eller 600 liter 12 måneder.

Vinen filtreres ikke - filtrering og fining kan fjerne en vins smag og aromaer, og ufiltrerede vine kan have en tiltalende tekstur og følelse af munden.

Udbyttet er 20 hl/ha og produktionen omkring 85.000 flasker årligt.

✓ **Velegnet til særlige lejligheder  
til at ledsage rødt kød, vildt,  
provencalske retter og oste**

**- prøv den til coq au vin,  
koteletter af fårekød,  
hare, andebryst, vildsvin  
og retter med pebersauce**

✓ **Bedst fra 4-6 år  
til mindst 15-20 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**

