

## Côte-Rôtie CORPS DE LOUP Domaine de Corps de Loup

Rødvin - fra RHÔNE

TØR



### Sagt & skrevet:

- "Cote Rotie står for noget af det mest klassiske vin fra det nordlige Rhone. Her er det syrah der dominerer og giver nogle elegante vine med en flot struktur. Meget anderledes end de tilsvarende vine på syrah fra Australien. Og måske det mest klassiske eksempel på hvad jordbund og især klima kan betyde for produktionen af vin."

### EKSTRABLADET

- "Vine fra Côte-Rôtie er elegante, detaljerede og majestætiske ... Lucette og Martin Daubrée producerer tre generøse cuvées i Côte-Rôtie på deres lovende domaine - den rene Syrah-vin er fyldig og fløjlsagtig, med accenter af chokolade."  
**Jacqueline Friedrich,**  
**THE WINES OF FRANCE**

- "Serøs og anbefalelsesværdig produktion, regelmæssig og homogen. Dette gods har uførtøret genplantet gennem ti år og praktiserer en bemærkelsesværdig vinavl ..."  
**bettane+desseauve,**  
**GRAND TASTING, App iOS & Android**

**Smuk granatrød farve.  
Elegant næse, ung og delikat  
- med noter af hvid peber,  
rosmarin og strejf af brombær  
og cassis.  
Munden er kødfuld og harmonisk  
- med smag af svesker,  
kandiserede brombær, peber og  
safran.  
Vinen er blød og med god balance  
- fadlagringen bringer et strejf af  
vanilje.**

**Syrah (100%)**  
- lagret 24 måneder på egefade

Granitisk jord (sandsten) · Vinstokke med en gennemsnitsalder på 30 år · Afstikning af druerne · 2 år på egetræsfade med ca. 20% nye fade · Vinen ikke filtreret · Udbytte: 38 hl/ha

"Corps de Loup" er en vin fra et udvalg af parceller i Côte Blonde. Kun vinmarker på skråningerne på siden af ejendommen producerer "Corps de Loup". Andelen af nye egefade er bestemt i forhold til vinens tanniner og overstiger ikke 30% for at sikre vinens frugtige udtryk.

Den første skriftlige kilde om vindyrkning på "Corps de Loup" stammer tilbage fra år 827. Det var i 1720, at slottet og dets park blev anlagt på bjergskråningerne.

I 1991, da familien Daubrée genoptog driften af det ni hektar store gods, var det et glemt sted - opgivet. Så startede et omfattende genopbygningsarbejde.

I dag er vingodset genfødt og historien fortsætter.

En retningslinje: Den konstante søgen efter balance og finesse for en vin repræsentativ for terroir og årgang. Respekten for naturen og jorden er afgørende.

✓ **Velegnet til rødt kød, fugle- og dyrevildt  
i sauce med trøfler**

**- prøv den til pocheret æg,  
koteletter af fårekød, kalvelever,  
gullasch, andefilet, koteletter af vildsvin  
og dyrekølle**

✓ **Bedst fra 4 år  
til 12-15 år efter høst**

✓ **Nydes ved 18 °C**

