

## 2016 Benoît Roseau Autour du Pigeonnier



Land	Frankrike
Region	Rhône
Distrikt	Péllusin
Druva	Chardonnay, Roussanne
Årgång	2016
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Vinet görs på druvorna Chardonnay och Roussanne. Efter den manuella skörden pressas druvorna direkt för att bevara fräschören. Alkoholjäsningen och den malolaktiska jäsningen sker i rostfria tankar för att sedan få lagras en kortare tid i 600 liter neutrala fat.

Vingårdarna till detta vin ligger i Péllusin på Benoît Roseaus familje-egendom ca 400 meter över havet. Den höga höjden ger druvorna extra mycket friskhet. Jordmånen är lerjordar med mycket inslag av granit. Vingården behandlas helt ekologiskt.

Vinet har en djup gul färg med en rik doft av gula aprikoser. Smaken är rund och fyllig med toner av persika och aprikoser. Syran är låg och vinet har en lätt oljighet. Det passar väldigt bra att dricka till nygrillad makrill med stuvad spetskål. Drick det gärna redan idag eller inom tre år.

### Benoît Roseau



Benoît Roseau är uppväxt i norra Rhônedalen och har arbetat med vinframställning i hela sitt liv. Alla Benoîts vingårdar är biodynamiskt eller ekologiskt odlade. Vineriet har Benoît själv byggt för hand i ett gammalt får-stall som ligger på familjens egendom i Péllusin mellan Saint-Joseph och Côte-Rôtie. Hans filosofi är att göra rena viner med tydlig koppling till växtplatsen.