

2017 Domaine Burgaud Côte-Rôtie



Land	Frankrike
Region	Rhône
Distrikt	Côte-Rôtie
Druva	Syrah
Årgång	2017
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Detta är det enda vin som Domaine Burgaud producerar på sina vingårdar i Côte-Rôtie. All skörd sker manuellt, och på vingården Côte Blonde som är brant och svårtillgänglig använder de en linbana för att transportera druvorna från skörden upp på berget, för att få in druvorna så snabbt som möjligt till vineriet.

Vinet görs på 100% Syrah. Efter den manuella skörden jäses vinet på stora ekfat, där alkoholjäsningen och den malolaktiska jäsningen sker. Druvorna får macerera ca två veckor för att laka ur de finaste tanninerna ur druvorna. Därefter lagras vinet på 228 liters fat i 15 månader, där 20% är nya fat och 80% är gamla fat.

Domaine Burgaud Côte-Rôtie har en mörkröd färg. Doften är kraftig och pepprig, med örter och kryddighet med lite köttiga inslag. Smaken är fylig, men med mycket struktur och kryddighet även den. Man känner också en tydlig smak från ekfatslagringen. Vinet passar väldigt bra till kraftigare köttretter och grytor. Det tål bra att lagras och dricks med fördel om tre till femton år.

Domaine Burgaud



Domaine Burgaud är ett familjevineri beläget i Côte-Rôtie, som är den nordligaste och brantaste appellationen i Rhônedalen. Det drivs sedan 2020 av Pierre Burgaud som är tredje generationen vinmakare och som, efter att ha arbetat sida vid sida med sin pappa Bernard under många år, nu för traditionen vidare på egen hand.