

INFO

Vinens Navn: Chateauneuf-du-Pape Les Hautes Brusquieres

Producent: Domaine de la Charbonnière

Område/Land: Rhone, Chateauneuf-du-Pape-Frankrig

Drue(r): Afh. af årgang men typisk: Grenache (50-70%), Syrah (30-50%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt fra op til 35 år gamle stokke, Grenache gærer på eg og lagrer efterflg. ofte på en kombination af eg og stål i 6-8 mdr. Syrah på store egefade i 6-8 mdr. og den sammenstukne vin yderligere ca. 6 mdr., ingen klaring inden flaskning.

Jordbundsforhold: Ler og grus.

Ha. udbytte:

Alkohol: 15%

Producentens web: domainedelacharbonniere.com

Yderligere information:

Druerne kommer til denne vin kommer fra "Plateau des Brusquiers".

Domænet blev købt i 1912 af Eugene Maret og er en af områdets lidt oversete perler. Domaine de la Charbonnière (kulsvierens domæne!) med ejeren Michel Maret i spidsen, ledsaget af de to døtre Veronique og Caroline, der langsomt er ved at overtage den daglige drift af et domæne, laver klassiske og fyldige vine med stort lagringspotentiale.

Domaine de la Charbonnière råder over 18 ha. Chateauneuf du Pape og derudover 4 ha. AOC Vacqueyras. Der fremstilles ikke mindre end 4 udgaver af rød Chateauneuf du Pape samt en hvid Chateauneuf du Pape og normalt kun een Vacqueyras.

