

# INFO

Vinens Navn: Cuvée Louis Belle

Producent: Domaine Belle

Område/Land: Crozes-Hermitage, Rhone, Frankrig

Drue(r): Syrah (100%)

Vinfremstilling: Fra marker i Larnage og Crozes-Hermitage, der høstes manuelt, delvis afstilkning, vinen gærer i temperaturstyrede lukkede ståltanke i ca. 4 uger, hvorefter den lagrer på barriques - 15% ny eg og resten ligeligt fordelt på 1,2 og 3 år gamle fade.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten (kaolin)

Ha. udbytte: 30hl pr. ha

Alkohol: 13,5%

Producentens web: [domainebelle.com](http://domainebelle.com)

## Yderligere information:

I 1600-tallet blev der dyrket vin på markerne omkring slottet Château de Larnage, og alle markerne samt deres udbytte tilhørte godsejeren på slottet. Indbyggerne i byen skulle udføre tre dages hoveri på godsejerens marker i forbindelse med høsten.

I 1769 indkaldte den nye godsejer på slottet Claude François Mure til et møde i landsbyen og tildelte hver familie et lille stykke land med vinstokke til deres eget forbrug. Indtil 1930 bestod området af flere nabo-skaber, der lavede lokal vin.

Senere, da Louis Belle overtog slottet, skete der forandringer. Han grundlagde i 1933 kooperativet Tain l'Hermitage, og da han i 1970'erne overdrog slottet til sin søn Albert, bestod det af 4 ha spredt over to kommuner Larnage og Tain.

I dag drives Domaine Belle af Alberts søn Philippe, som er uddannet ønolog fra Montpellier. Domaine Belle råder over 25 ha vinmarker, der rækker ind over hele seks kommuner (Larnage, Crozes-Hermitage, Tain l'Hermitage, Pont de l'Isère, Mercurole og Tournon) og dyrkes med stor respekt for naturen og markernes individuelle karakteristika.

