

INFO

Vinens Navn: La Sabarotte Cornas

Producent: Domaine Courbis

Område/Land: Cornas, Rhone, Frankrig

Drue(r): Syrah (100%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt, vinen gærer i temperaturstyrede lukkede ståltanke ved 30-32 grader i 3 til 4 uger. Vinen lagrer på barriques af 100% ny eg.

Jordbundsforhold: Nedbrudt granit, sand.

Ha. udbytte: 26 hl pr. ha

Alkohol: 13,5%

Producentens web: www.vins-courbis-rhone.com

Yderligere information:

Denne vin kommer fra vinstokke plantet i 1947, på et areal på 1,5 ha beliggende på højre bred af Rhonefloden nær Valence.

Domænet kan spores tilbage til det 16. århundrede og i 1990 overtog brødrene Laurent og Dominique huset. Forretningsgangene blev herefter lagt om og en ny ønolog blev ansat. Fadene blev udskiftet og udbyttet sænket. Kvaliteten steg markant og resultatet er, at de fleste er enige om, at Domaine Courbis er den førende producent i Cornas.

Domaine Courbis har 26 ha vinmarker, fordelt på fem ha i Cornas, 5 ha i Saint-Joseph (hvid), 15 ha i Saint-Joseph (rød) og 1 ha Vin de Pays de l'Ardeche. Domaine Courbis laver kvalitetsvine. Havde der havde stået Hermitage på etiketten, ville vinene ikke være til at komme til for penge. Som kendetegn er vinene blæksorte med masser af fyldig karakter og læssevis af moden sund frugt.

