DIVINE

Rött vin

Juvenal Perseides Rouge 2022



Chateau Juvenal

Pris 369 kr
nr 7120201 - 750 ml

Ursprung Rhône Ventoux

Druvor grenache noir

Alk. halt 16.5%

Skörd/Vinifikation:
Perséides Rouge är Château Juvenals prestigevin och produceras endast under exceptionella årgångar från egendomens bästa vingårdslägen i Ventoux, södra Rhône. Vinet är ekologiskt certifierat och framställs huvudsakligen av Grenache Noir från gamla stockar planterade på kalk- och lerjordar med inslag av sten. Druvorna skördas för hand och genomgår en noggrann selektering innan jäsning. Vinet lagras därefter för att utveckla djup, struktur och komplexitet samtidigt som den rena frukten och terroirens uttryck bevaras. Producenten beskriver Perséides som sitt flaggskeppsvin, framställt endast under de bästa förutsättningarna.

Doft/Smak:
Doften är intensiv och komplex med inslag av mörka körsbär, granatäpple, björnbär, blåbär och blodapelsin tillsammans med nyanser av vilda örter, akacia, muskot och kryddor. Smaken är fyllig och koncentrerad med tät mörk frukt, livlig syra och mogna tanniner. Toner av plommon, röda körsbär, lakrits och medelhavsörter samspelar med en tydlig mineralitet och lätt sälta som ger vinet energi och längd. Avslutet är långt, nyanserat och elegant med stor lagringspotential.

Passar till:
Vinet passar utmärkt till grillad entrecôte, lamm, vilt, ankbröst och andra smakrika kötträtter. Det fungerar även mycket väl till tryffelrätter, grillade grönsaker, svampbaserade rätter och lagrade hårdostar. Den kraftfulla frukten och den välbalanserade strukturen gör det till en idealisk partner till både rustik och gastronomisk matlagning.

Om producenten

Redan 2012 blev Château Juvenals vingårdar ekologiskt certifierade. Rankorna är mellan 10-90 år gamla och samtliga sorter skördas för hand. Jordmånen är lera med stora inslag av kalksten. Egendomen Domaine Graveyron grundades 1830 och stannade i familjen fram till 2001. Under denna långa tid han man med att bygga slott, ändra namnet till Château Juvenal och utöka sina arealer till 35 hektar. Paret Forestier köpte egendomen och till en början såldes alla druvor till kooperativet. Grannvingårdarna ägs av Familjen Alban och de kom i samspråk och en gemensam dröm om att göra eget vin blev verklighet. Vineriet blev klart och sattes i bruk 2011 och då kom Sébastien Alban med i bilden som är tredje generationens vinmakare och till sin hjälp tog de den legendariske vinkonsulten Philippe Gambie. Redan 2012 blev Ch Juvenals vingårdar ekologiskt certifierade. Rankorna är mellan 10-90 år gamla och samtliga sorter skördas för hand. Jordmånen är lera med stora inslag av kalksten. Till Les Ribes du Vallat Rouge tas druvor från sydorienterade sluttningar.