

INFO

Vinens Navn: Chateauneuf-du-Pape Cuvee des Perdrix

Producent: Domaine de la Charbonnière

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

Drue(r): Afh. Af årgang men typisk: Grenache (55-70%), Syrah (15-30 %), Mourvèdre (10-15%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt. Vinen gærer i 3-4 uger på stål og træ, Grenache og Syrah sammen og Mourvèdre separat. Derefter lagring 6-8 mdr. på store egefade, Barrique og demi-muids.

Jordbundsforhold: Sand, rødt ler, grus og runde sten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 15%

Producentens web: www.domainedelacharbonniere.com

Yderligere information:

Druerne kommer fra en lieu-dit "Mourre des Perdrix", en skråning beliggende i kommunen Courthézon.

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.

