

INFO

Vinens Navn: Je sais qu'on ne sait jamais Rouge

Producent: Chateau Guiot

Område/Land: Languedoc-Rousillon/Frankrig

Drue(r): Carignan (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra 70 år gamle vinstokke på sydvendt mark. Hele klaser, maceration og gæring ved 25 grader, lagring i 6 mdr. på barriques.

Jordbundsforhold: Primært rødt ler med en høj andel af runde, kiselholdige småsten.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13-13,5%

Producentens web: famillecornut.com/le-chateau-guiot

Yderligere information:

Château Guiot ligger syd for Costières de Nîmes-appellationen og dækker 80ha med vinmarker. Chateau'et blev i 1976 købt af François og Sylvia Cornut. Der blev straks foretaget en grundig renovering i kælderen, og på markerne blev de lokale druer erstattet af druer af høj kvalitet som Roussanne, Marsanne, Syrah, Grenache, Carignan og Cinsault.

Gradvist udviklede vinene sig til et ekstraordinært niveau. De blev hurtigt opdaget af præsidenten for Sommeliers du Languedoc og Robert Parker blev også hurtigt en fan, og i dag betragtes Guiot generelt som en af de bedste referencer i det sydlige Rhône. I dag drives vingården af Alexis og Numa (tvillingsønnerne), som er familiens 9. generation af

