Domaine des Entrefaux Crozes Hermitage Les Machonnières

Frankrike / Rhône Nord / Crozes-Hermitage

Høyoppløselig bilde

3 574850 611602

Domaine des Entrefaux ligger i hjertet av Crozes Hermitage og ble etablert i 1978, da Charles Jean Tardy valgte å forlate det lokale kooperativet Cave de Tain for å vinifisere under eget navn. I dag drives eiendommen av sønnen François Tardy. Overgangen til økologisk dyrking kom med generasjonsskiftet, og i dag er hele eiendommen sertifisert. François har gradvis innført manuell innhøsting, naturlig gjær og skånsomme teknikker for å fremheve renhet, friskhet og balanse i vinene. Fokus ligger på å uttrykke Crozes Hermitages særpreg med minst mulig inngrep.

Totalt består eiendommen av 26 hektar vinmark, fordelt utelukkende innen appellasjonen Crozes Hermitage. Av dette er 22 hektar beplantet med Syrah, mens de resterende 4 hektarene består av Marsanne og Roussanne. Domaine des Entrefaux regnes i dag som en av de mest konsistente og terroirdrevne produsentene i Crozes Hermitage. Filosofien kombinerer tradisjon med presisjon, og vinene har et tydelig Rhône-uttrykk med ren frukt, moderat ekstraksjon og stor matvennlighet.

Les Machonnières er en enkeltvinmarkscuvée laget på gamle vinstokker fra et klassisk jordsmonn i Crozes Hermitage med kalk, leire og småstein. Cuvéen representerer topputtrykket til Domaine des Entrefaux og kombinerer konsentrasjon, struktur og finesse. Lang modning og delvis bruk av amfora gir en vin med tydelig lagringspotensial og dyp terroirkarakter.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Domaine des Entrefaux
Årgang	2022
Druetyper	100% Syrah
Vinifikasjon	Gamle vinstokker. Håndplukkede druer. Delvis hele klaser, spontangjæret med naturlig gjær. Lang maserasjon på betong.
Lagring	Modnet i 18 måneder: 80% på brukte fat, 20% på amfora.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: < 3 g/l Syre: 5,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Dyp rød. Krydder, mørke bær, krekling og pepper. Krydder, mørke bær, krekling, pepper, lang avslutning.
Serveringstemperatur	14-16
Passer til	Vilt, lam, oksekjøtt, modne oster

Volum 0,75 L	**Varenummer** 11427601	**EPD-nr** 5621412	**Pris Vinmonopolet** kr. 384,90
Antall i kasse 12	**Sortiment** Bestillingsutvalg	**SAP nr** 36277 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·