

Domaine Rolet Côtes du Jura Tradition 1989 på magnumbutelj i Systembolagets tillfälliga sortiment

Den 8 juni lanseras ett vin i Systembolagets tillfälliga sortiment: **Domaine Rolet Côtes du Jura Tradition 1989 på magnumbutelj**. Endast 120 flaskor släpps i Systembolagets tillfälliga sortiment, så alla vinfantaster bör hänga på låset kl 10.00. Artikelnumret är 92522 och priset är 595 kr (1,5 liter).



Domaine Rolet är en av de legendariska egendomarna i Jura. Vingården grundades redan år 1942 och är Juras första självständiga egendom. Deras vingårdar sträcker sig idag genom Juras fyra appellationer. Det ger dem en unik möjlighet att göra vin från alla delar av Jura: Côtes du Jura, Arbois, Château Chalon och L'Etoile. Domaine Rolet sätter stort värde på att producera alla typer av Jura-viner (vita, röda, rosé, crémant du Jura, vin jaune, vin de Paille och macvin) med Juras fem godkända druvsorter: savagnin, chardonnay, pinot noir, poulsard och trousseau. Trots att egendomen är relativt stor, så arbetar de småskaligt och hållbart. Alla druvor skördas manuellt och inga kemiska bekämpningsmedel används. År 2020 startade de sin resa mot att bli ekologiskt certifierade.

Egendomen har även en privat samling av äldre årgångar i magnumbutelj. Den 8 juni lanserar Spring Wine & Spirits Domaine Rolet Côtes du Jura Tradition 1989 ur denna magiska samling. Det är ett oxidativt vitt vin (vilket betyder att vinet har exponerats för syre under flera års lagring) och representerar en av de klassiska vinstilarna i Jura.

Vinet är gjort på 50 procent savagnindruvor och 50 procent chardonnay. Druvorna kommer från lieu-dit « Vrihou » på Voiteursluttningarna, som har en sydlig exponering. De skördades för hand. Jordmånen består av gråmargel och fossilrik kalk. Årgång 1989 kännetecknades av värme och torka från april framåt och litet regn. Den anses vara en mycket bra årgång.

Savagnindruvorna lagrades i fyra år « sous voile » (under jästtäck) på 225-L ekfat. Faten fylldes inte upp hela vägen för att lämna ett utrymme för syre. En hinna av jäst bildas – som här kallas voile (i Jerez är

den känd under namnet flor). Chardonnaydruvorna lagrades i fyra år på stora gamla foudres som toppades upp. Den slutgiltiga blenden gjordes tre månader innan buteljering år 1994. Vinet fick minimal filtrering, vilket innebär att det kan förekomma lite grumliga fällningar/slöjor. Serveras med fördel vid 14-15C. Sockerhalt: 0,20g/L Syra: 7,14g/L

Lagringspotentialen är oändlig för en öppnad flaska. En öppnad flaska bör konsumeras inom en vecka.

Alk.halt: 13 % vol. | Art.nr: 92522 | Volym: 1500 ml | Pris 595 kr