

Webblansering av tre viner från Domaine Jean-Louis Chave

Exklusiv webblansering torsdag den 21:a oktober kl 10:00 från Domaine Jean-Louis Chave som är en av norra Rhône-dalens främsta producenter. Följande tre viner är inköpta och det gäller att vara snabb på tangenterna:

DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE



2018 L'Hermitage Blanc | varunr: 93976-01 | pris: 1 799 kr | 750 ml | alk. 14% VOL | 60 flaskor inköpta

2018 L'Hermitage Rouge | varunr: 93975-01 | pris: 1 799 kr | 750 ml | alk. 14% VOL | 60 flaskor inköpta

2018 Saint-Joseph Rouge | varunr: 93974-01 | pris: 529 kr | 750 ml | alk. 14% VOL | 60 flaskor inköpta

Domaine Jean-Louis Chave har anor som sträcker sig tillbaka ända tills 1491. Idag representeras familjen av Jean-Louis, född 1968, som är 16 generation. Jean-Louis kom tillbaka 1992 till Rhône-dalen efter studier i Kalifornien och återförenades med sin far i familjeföretaget. Chave lägger mycket stor vikt i konsten att blanda vin från olika lägen och få till ett slutresultat hellre än att producera viner från enskilda mindre lägen vilket varit trend hos många producenter i området.

Familjen Chave äger 13,9 hektar på Hermitageberget, av totalt 132 hektar, och är därigenom den fjärde största enskilda ägaren. Deras gröna druvor odlas i Les Rocoules, L'Hermite, Peléat och Maison Blanches, totalt 4,6 hektar. Chave använder Marsanne och Rousanne till sin vita Hermitage som sedan får lagras i ekfat i 24 månader innan buteljering. Rygggraden i det röda vinet kommer från en 2 hektar stor odling i Les Bessards som kompletteras med syrahdruvor från ytterligare 6 lägen, totalt 9,3 hektar. L'Hermitage rouge har lagras i 30 månader i ekfat.

Saint-Joseph Rouge hämtas från bl.a. av några av de äldsta rankorna i området, vissa daterade tillbaka till tidigt 1900-tal. Vinet har jäst i en blandning av stora ekfat, tonneaux, och ståltank. Vinet har sedan

lagrats i 15 månader i små ekfat.