



**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Rhône

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
15-15 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2028

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Gris Lam Oksekød

## CORNAS 2014, ALAIN VERSET

Cornas fra lille producent fra Verset-familien med besiddelser i nogle af appellationens bedste marker.

Lavet på 100 % Syrah (den klon, der kaldes Petite Syrah og regnes for den bedste - ikke at forveksle med den amerikanske Petite Sirah). Der vinificeres ultra-traditionelt, dvs. gæring i cementtank uden afstilkning, uden tilsætning af gær og uden temperaturstyring. Presset i gammeldags vinpresse og lagret et par år på gamle fade (stort set identisk fremgangsmåde som hos Clape)

Verset har besiddelser i Reynards - måske den bedste mark i Cornas, der giver kraftige, krydrede vine med god struktur, Mazards - her er granitten blandet med sand og vinen bliver mere elegante og Champelrose, som med en mere leret jordbund giver relativt åbne vine.

Stilen i vinene er klassisk og gammeldags - rustik, landlig og mineralsk, men med en moden frugtighed.

2013 har givet flotte vine med en god struktur. Flot frugtintensitet, der gør at vinen kan drikkes ungt, men også masser af struktur, der giver længelevende vine.

Bør dekanteres en time før servering.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**