



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Côte-Rôtie Jamet 2016

PRODUCENT:	Domaine Jamet	DRUVA:	Syrah
HEMSIDA:	www.cote-rotie-jamet.com	ALKOHOL:	15 %
OMRÅDE:	AOC Côte Rôtie, Rhône, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Hållbart	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Intensiva aromer av mörkröda bär.

SMAK: Kraftfull smak med påtagliga tanniner.

VINIFIERING: Druvorna skördas från ett antal av Jamets små parceller i branterna av Côte Brune och Côte Blond. På grund av lutningen är större delen av skörden gjord för hand. Vinstockarna har en ålder på 30 år. Jordmånen består av skiffer med lite granit. Efter skörden jäser musten med en andel stjälkar, 90% whole cluster, för att få det karaktäristiska "norra-rhône-" i doft och smak.

LAGRING: Vinet har lagrats 22 månader på fat varav 15 % är nya fat. Mestadels Demi-Muid men liten del Barrique.



OM PRODUCENTEN

Jean-Paul Jamet driver egendomen tillsammans med sin hustru Corinne och sonen Loïc. De producerar fantastiska viner på de sammanlagt 9 hektaren odlingsyta. 3 av dessa är helt nyplanterade medan de övriga 6 hektaren är planterade med vinrankor som har en ålder på mellan 25-50 år. Det renoverade vineriet är helt och hållet gravitationsbaserat och druvorna/vinet varken pressas eller pumpas.