



# DELAS Chateauneuf-du-Pape Haute Pierre Rouge AC



## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Ronos slėnis, Chateauneuf du Pape apeliacija



## GAMINTOJAS

[DELAS](#)



## APDOVANOJIMAI

94 balai Falstaff



## ISTORIJA

DELAS FRERES vyninė yra įsikūrusi šiaurinėje Ronos dalyje, kuri yra puikiai žinoma dėl struktūriškų Syrah vynu iš *Hermitage*, *Cote-Rotie* ir *Crozes-Hermitage* augimviečių.

Delas šeima Ronos slėnyje vyną gamina jau nuo 1835 m. Viso XX a. metu vynai buvo vertinami itin palankiai, o 1977 m. vyninė jėgas sujungė su Champagne DEUTZ. 1993 m. abi vynes įsigijo Rouzaud šeima, valdanti Champagne Louis Roederer namus.

Vyninė gamina įvairius vynus iš skirtingų apeliacijų, esančių tiek šiaurinėje Ronos dalyje, tiek pietinėje. Žymiausi vyninės vynai: *Domaine des Tourettes* atkeliaujantis iš trijų skirtingų Hermitage augimviečių.



## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

90 % *Grenache*, 10 % *Syrah*

Vynuogės skinamos iš žymiausios apeliacijos pietinėje Ronoje, Chateauneuf du Pape. Klimatas čia karštas ir sausas, o dirvožemyje dominuoja šių apeliacijų įprasminantys apvalaini rausvi kvarco akmenys, kurie į vietovę sunešti nuo Alpių.

Po fermentacijos vynas brandinamas didelėse naudotose ąžuolo statinėse.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvėpia saulės išdegintu dirvožemiu, rožių žiedlapiais ir apelsinų džemu, tabaku. Burnoje vynas sūrstelėjusios rūgštis, lengvo vyšnių kauliukų nukartėjimo, poliruotų struktūriškų taninų. Turi itin ilgą brandos potencialą.



## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie Provanso virtuvės patiekalų, įdarytų raudonos mėsos ar laukinių paukščių mėsos patiekalų.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C

