

M. Chapoutier

Adunatio Côtes-du-Rhône BIO



Årgang: 2021
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Adunatio Côtes-du-Rhône BIO
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côtes du Rhône

Syre: 5 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 60%, syrah 40%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Aroma preget av modne mørke bær, krydder og svale urter.
Smak: Ung, fruktig og saftig, preg av mørke bær, krydder og svale urter.

Jordsmonn: Kalk
Vinmark: Druene kommer fra ulike deler i den sørlige delen av Rhône.

Vinifikasjon: Druene høstes for hånd. Etter avstilkning og skånsom pressing gjærer vinen i temperaturkontrollerte ståltanker med daglig "pumping over" for ekstraksjon av farge, tannin, maksimal fylde og konsentrasjon. Vinen er sertifisert økologisk.

Lagring: Vinen modner på ståltank gjennom vinteren.
Lagringspotensial: 2-4 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 12-16 grader
Passer til: Hvit fisk, kylling, kalv, svin

Skannlog nr: 9057262

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4404711

Vinmonopolpris: 199,90

Vinmonopol nr: 1556501

Horecapris eks. mva: 168,42

