

M. Chapoutier

Adunatio Côtes-du-Rhône Blanc BIO



Årgang:	2022
Produsent:	M. Chapoutier
Produktnavn:	Adunatio Côtes-du-Rhône Blanc BIO
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Appellasjon:	AOC Côtes du Rhône
Syre:	5,7 g/l
Sukker:	1,2 g/l
Råmateriale:	Grenache blanc 60%, roussanne 20%, viognier 20%
Farge:	Strågul
Duft:	Rik og fruktig med gule epler, aprikos og hint av grapefrukt.
Smak:	Rik og aromatisk anslag med god fruktkonsentrasjon av gule epler, aprikos og urter.
Jordsmonn:	Kalkholdig leire
Vinmark:	Druene kommer fra ulike øko/bio sertifiserte vinmarker i Côtes-du-Rhône.
Vinifikasjon:	Tradisjonell vinifikasjon på ståltank.
Lagring:	Lagret 4 måneder på fint bunnfall før flasketapping.
Lagringspotensial:	2-3 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	8-10 grader
Passer til:	Fisk, kylling, svin

Skanlog nr:	9089251	Produkttype:	Hvitvin
EPD nr:	6453708	Vinmonopolpris:	199,90
Vinmonopol nr:	17202101	Horecapris eks. mva:	168,42