

M. Chapoutier

Barbe Rac Châteauneuf-du-Pape



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Barbe Rac Châteauneuf-du-Pape
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Châteauneuf-du-Pape

Syre: 3,6 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache 100%

Farge: Klar dyp rød
Duft: Kompleks nese av røde bær, urter og lakris.
Smak: Fylldig og rund med stor intensitet. Flott fruktkonsentrasjon og lang avslutning.

Jordsmonn: Terrasser med topplag av singel som kommer fra tidligere avleiringer fra Rhône elven.

Vinmark: Vinen kommer fra en parsell med komplekst og variert jordsmonn som er beplantet med 90 år gamle vinstokker.

Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før gjæring i sementtanker. Maserasjonen varer ca. 3 uker. Kun "free-run" most benyttes.

Lagring: Vinen modnes i 16 mnd før flasketapping.
Lagringspotensial: 30-60 år avhengig av årgang

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Okse, lam, and, ost

Skanlog nr: 9083107

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 849,00

Vinmonopol nr: 16125801

Horecapris eks. mva: 687,70