

M. Chapoutier

Belleruche Côtes-du-Rhône Blanc



Årgang: 2023
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Belleruche Côtes-du-Rhône Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côtes du Rhône

Syre: 4,7 g/l
Sukker: 0,8 g/l
Råmateriale: Rousanne 90%, grenache blanc 10%

Farge: Strågul
Duft: Rik og fruktig nese med hvit fersken, aprikos, fennikel og florale toner.
Smak: Kompleks, fruktdrevet og elegang stil med fin fylde og balanse. Fruktkarakter som på nesen, men hint av anis og saltmineral i avslutningen.

Jordsmonn: Stein, mergel og kalkholdig leire
Vinmark: Druene som benyttes i Belleruche Blanc høstes fra vinstokker som er plantet i et svært variert og porøst jordsmonn. Dette gir en rask oppvarming på våren og hjelper druematerialet til å oppnå perfekt modning.
Vinifikasjon: Perfekt modne druer høstes om natten. Dette for å motvirke oksidering og for å preservere de ønskede aromastoffene. Avstilkede druer presses forsiktig (hver drue for seg). Mosten kjøles ned og gjæringen skjer på ståltank ved lav temperatur.

Lagring: Vinen ligger 5 mnd. på bunnfall før tapping.
Lagringspotensial: 1-2 år fra årgangen

Str.(cl.): 300
Serveringstemperatur: 10-12 grader
Passer til: Grillet hvit fisk, skalldyr, bouillabaisse, grillet kylling og retter fra det asiatiske kjøkken

Skannlog nr: 9083794

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 5546668

Vinmonopolpris: 559,90

Vinmonopol nr: 11929306

Horecapris eks. mva: 456,42

