

M. Chapoutier

Belleruche Côtes-du-Rhône Rouge



Årgang: 2022
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Belleruche Côtes-du-Rhône Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côtes du Rhône

Syre: 5 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 70%, syrah 30%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Fruktig aroma preget av modne mørke bær, litt tørket frukt, svale urter, krydder og lær.
Smak: Ung, fruktig og saftig, preg av mørke bær, krydder og urter. Fin fasthet i ettersmak med god lengde.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Druene kommer fra ulike vinmarker i Drôme, Vaucluse, Gard og Ardèche.

Vinifikasjon: Hver druetype vinifiseres separat. Fermentering og maserasjon i temperaturkontrollerte ståltanker i 10-15 dager ved 28-30 grader. Most og drueskall røres om daglig for uttrekk av tannin og farge.

Lagring: Vinen modner på ståltank gjennom vinteren.
Lagringspotensial: Drikkeklar

Str.(cl.): 300
Serveringstemperatur: 12-16 grader
Passer til: Kylling, kalv, svin

Skanlog nr: 9084096

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4411237

Vinmonopolpris:

Vinmonopol nr: 9348706

Horecapris eks. mva: -

