

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 50%, syrah 50%
Farge:	Dyp rubinrød
Duft:	Frisk og fruktig med aroma av røde bær, moreller, kaffe, lakris og pepper.
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 vinteren i gjennom.
Lagringspotensial:	2-4 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	12-16 grader
Passer til:	Kylling, kalv, svin

Skannlog nr: 9057291

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4409413

Vinmonopolpris: 199,90

Vinmonopol nr: 4472501

Horecapris eks. mva: 168,42

