

M. Chapoutier

Chante-Alouette Hermitage Blanc



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Chante-Alouette Hermitage Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 2,8 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Marsanne 100%

Farge: Dyp gylden gul
Duft: Rik og svært aromatisk nese med modne gule epler, valnøtter, honning og akasieblomst.
Smak: Rik og fylldig i anslaget, med flott balanse. Fruktkarakter som på nesen. Kompleks avslutning med god balanse mellom frukt og fat.

Jordsmonn: Graniitt, leire og kalk
Vinmark: Druene kommer fra 3 forskjellige vinmarker i Hermitage: Le Méal, Les Murets og Chante-Alouette.
Vinifikasjon: Etter skånsom innhøsting blir druene avstillet og forsiktig presset. Mosten kaldstabiliseres i 48 timer. 1/3 av mosten vinifiseres i store eikefat (600 liter) med batonnage. Resterende vinifiseres under temperaturkontroll på ståltank ved 18-20 grader.

Lagring: Vinen modner på eikefat i 10-12 måneder.
Lagringspotensial: 15-20 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-12 grader
Passer til: Kraftige fiskeretter, kalv, svin

Skanlog nr: 9057333

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 649,90

Vinmonopol nr: 3680001

Horecapris eks. mva: 528,42

