

M. Chapoutier

Clairette de Die



Årgang: 2021
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Clairette de Die
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côtes du Rhône

Syre: 4,31 g/l
Sukker: 35 g/l
Råmateriale: Muscat Grain 90%, clairette 10%

Farge: Gul med grønnskjær
Duft: Aromatisk duft med innslag av modne gule epler og florale noter.
Smak: Frisk og fruktdrevet stil med flott balanse mellom sødme og syre.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Druene kommer fra vinmarker i Clairette de Die i den sydlige delen av alpene, på ca. 700 moh.
Vinifikasjon: Méthode ancestrale

Lagring: Ingen lagring
Lagringspotensial: 1-2 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Desserter med frukt og bær

Skanlog nr: 9065294

Produkttype: Musserende

EPD nr: 5552484

Vinmonopolpris: 199,90

Vinmonopol nr: 11928801

Horecapris eks. mva: 168,42

