

M. Chapoutier

Côtes-du-Rhône Belleruche Blanc



Årgang: 2021
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Côtes-du-Rhône Belleruche Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côtes du Rhône

Syre: 4,7 g/l
Sukker: 0,8 g/l
Råmateriale: Grenache blanc, roussanne, viognier, clairette, bouboulenc

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, med 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.): 75
Serveringstemperatur: 10-12 grader
Passer til: Grillet hvit fisk, skalldyr, bouillabaisse, grillet kylling og retter fra det asiatiske kjøkken

Skanlog nr: 9083090

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 6219703

Vinmonopolpris: 199,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 168,42