

# M. Chapoutier

## Croix de Bois Châteauneuf-du-Pape



Årgang: 2020  
Produsent: M. Chapoutier  
Produktnavn: Croix de Bois Châteauneuf-du-Pape  
Land: Frankrike  
Region: Rhône  
Appellasjon: AOC Châteauneuf-du-Pape

Syre: 3,5 g/l  
Sukker: <3 g/l  
Råmateriale: Grenache 100%

Farge: Klar dyp rød  
Duft: Kompleks nese av mørke bær og bjørnebær.  
Smak: Elegant og fyldig med smak av mørke bær og krydder. Flott frukt konsentrasjon og lang avslutning.

Jordsmonn: Store rullesteiner (garrigues) med innslag av kvarts og sandholdig rød leire.

Vinmark: Croix de Bois er en vinmark som gir den mest elegante fortolkningen av Châteauneuf-du-Pape fra Chapoutier. Beplantet med 100 % Grenache med svært lavt utbytte (15hl/ha)

Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før gjæring i sementtanker. Maserasjonen varer ca. 3 uker. Kun "free-run" most benyttes.

Lagring: Vinen modnes i 14-16 mnd før flasketapping.  
Lagringspotensial: 30-60 år avhengig av årgang

Str.(cl.): 75  
Serveringstemperatur: 14-18 grader  
Passer til: Okse, lam, and, ost

Skanlog nr: 9083106

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 849,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 687,70

