

M. Chapoutier

De L'Oree Hermitage Blanc



Årgang: 2019
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: De L'Oree Hermitage Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

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

Farge: Dyp, gylden gul
Duft: Svært kompleks nese med solmodne sitroner, smørmalt, akasieblomst og havtorn.
Smak: Rik og aromatisk i anslaget med flott fruktkonsentrasjon. Fruktkarakter av hvit fersken, modne sitroner, havtorn over smørmalt og toast. Lang, kompleks avslutning.

Jordsmonn: Sedimentære avleiringer med høyt innhold av grus
Vinmark: Druene kommer fra vinmarken Les Murets på Hermitage-åsen. Vinstokkene har en snittalder på 60-70 år.

Vinifikasjon: Etter skånsom innhøsting blir druene avstillet og forsiktig presset. Mosten kald-stabiliseres i 24 timer. 50% av mosten vinifiseres i store eikefat (600 liter) med battonage, resterende under temperaturkontroll på ståltank ved 18-20 grader.

Lagring: Modning på fint bunnfall i 10-12 måneder. Regelmessig omrøring.

Lagringspotensial: 40-50 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 10-14 grader
Passer til: Kraftige fiskeretter, kalv, svin

Skanlog nr: 9076767

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1795,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1444,50