

# M. Chapoutier

## De L'Oree Hermitage Blanc



Årgang: 2018  
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 fruktkonsetrasjon. 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 kaldstabiliseres i 24 timer. 50% av mosten vinifiseres i store eikefat (600 liter) med battonage og resterende under temeperaturkontroll 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: 9057792

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 5136734

Vinmonopolpris: 1795,00

Vinmonopol nr: 12976801

Horecapris eks. mva: 1444,50

