

M. Chapoutier

Deschants Saint-Joseph Blanc



Årgang: 2021/2022
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Deschants Saint-Joseph Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Saint-Joseph

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

Farge: Klar gyldengul
Duft: Rik og aromatisk med fersken, flint, ristede nøtter og modne gule epler.
Smak: Fylldig, rik og mineralsk i inngangen. Gule epler, honning og fin mineralitet i avslutningen.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Druen kommer fra en enkeltvinmark med samme navn som appellasjonen; Saint-Joseph. Denne vinmarken ligger midt i appellasjonen, mellom landsbyene Mauves og Tournon.

Vinifikasjon: Kaldmaserasjon i 24-48 timer før langsom gjæring i 18-20 grader. En andel av vinen gjærer på fat. Det resterende gjærer på ståltank.

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

Lagringspotensial: 4-6 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-12 grader
Passer til: Fisk, kylling, svin

Skanlog nr: 9057312

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4409439

Vinmonopolpris: 319,90

Vinmonopol nr: 5096201

Horecapris eks. mva: 264,42

