

M. Chapoutier Haut Chamblard



Årgang: 2022
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Haut Chamblard
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Saint-Péray

Syre: 3,6 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Marsanne 100%

Farge: Strågul
Duft: Svært aromatisk og kompleks nese med ristede nøtter, moden gul frukt, hint av smørmalt og søte krydder
Smak: Fylldig anslag med fruktkarakter av moden gul frukt, ristede mandler, toast og søte krydder. Balansert og rik avslutning med tydelig saltmineralitet.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Et utvalg av de beste druene fra ulike vinmarker i Saint-Péray.
Vinifikasjon: Direkte pressing av hele klaser. Selekttering av den beste mosten etter pressing. Gjæring på demi-muids, hvorav 15% er ny eik.

Lagring: Lagring på demi-muids (med bunnfall) i 10-11 måneder
Lagringspotensial: 5 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Skalldyr, snegler, rike fiskeretter og lokale oster

Skanlog nr: 9076151

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 6016455

Vinmonopolpris: 429,90

Vinmonopol nr: 15166701

Horecapris eks. mva: 352,42

