

M. Chapoutier

Invitare Condrieu



Årgang: 2021/2022
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Invitare Condrieu
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Condrieu

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

Farge: Dyp gylden gul
Duft: Aromatisk med eksotisk innslag av ananas, akasieblomst og kandisert frukt.
Smak: Fylldig og konsentrert smak. Flott lengde med en touch av vanilje.

Jordsmonn: Knust skifer og granitt
Vinmark: Condrieu er en klassisk appellasjon i Nord-Rhône utelukkende for den grønne druen viognier.
Vinifikasjon: Druene høstes for hånd. Kaldmaserasjon i 24-48 timer før langsom gjæring på fat i 18-20 grader. 50% av vinen gjærer på nye "demi muids" på 600 liter. De resterende 50% gjærer på tank i 48 timer før fermentering. Fermentering ved 16-18 grader. En liten andel av vinen gjærer på tank.

Lagring: Modning på fat og fint bunnfall i 8 måneder i "demi-muids" på 600 liter. 15% av fatene er nye.
Lagringspotensial: 2-6 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9057309

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4834453

Vinmonopolpris: 499,90

Vinmonopol nr: 7641101

Horecapris eks. mva: 408,42

