

M. Chapoutier

La Bernardine Châteauneuf-du-Pape



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: La Bernardine Châteauneuf-du-Pape
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Châteauneuf-du-Pape

Syre: 4,7 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 90%, syrah 10%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Kompleks med mørke og røde bær, plommer og krydder.
Smak: Rik, saftig og kompleks fruktkarakter med god syre. Lang bærpreget lengde.

Jordsmonn: Sand, leire og rullesteiner (galets)
Vinmark: Et utvalg av de beste druene fra ulike vinmarker i Châteauneuf-du-Pape.
Vinifikasjon: Tradisjonell vinifikasjon i lukkede sementtanker ved høy temperatur for optimalt uttrekk av farge, frukt og tannin.

Lagring: Modning på sementtanker i minimum 12 måneder.
Lagringspotensial: 8-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Okse, lam, and, ost

Skannlog nr: 9057314

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4409421

Vinmonopolpris: 479,90

Vinmonopol nr: 9155301

Horecapris eks. mva: 392,42

