

M. Chapoutier

La Ciboise Blanc



Årgang: 2021
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: La Ciboise Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Luberon

Syre: 4,4 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache blanc 70%, roussanne 10%,
vermentino 10%, ugni blanc 10%

Farge: Lys strågul
Duft: Aromatisk og rik nese med gule epler, sitrus og florale
toner.
Smak: Fruktdrevet og frisk med fin konsentrasjon og god
balanse. Gule epler og sitrus, rosa grapefrukt.

Jordsmonn: Sand og leire
Vinmark: Druene kommer fra ulike vimarker i Luberon.
Vinifikasjon: Kaldmaserasjon i 24 timer før langsom gjæring i
temperaturkontrollerte ståltanker i 14-18 grader for å
ta vare på aromaene i vinen. Ingen malolaktisk
gjæring.

Lagring: Vinen modner på fint bunnfall i ståltank den
påfallende vinteren etter innhøstning.

Lagringspotensial: 2-4 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Fisk, skalldyr, sushi

Skannlog nr: 9057311

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4415311

Vinmonopolpris: 169,90

Vinmonopol nr: 5086601

Horecapris eks. mva: 144,42