

M. Chapoutier

La Ciboise Rouge



Årgang: 2018
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: La Ciboise Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Costières de Nîmes

Syre: 5 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Grenache 60%, syrah 30%, mourvèdre og carignan tilsammen 10%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Aromatisk og ren duft med mørke, lett søtlige bær, blomster og krydder.
Smak: Saftig vin med god fruktkonsentrasjon og flott syre. Lang fruktig lengde.

Jordsmonn: Sand og leire
Vinmark: Druene kommer fra ulike vimarker i Luberon.
Vinifikasjon: Tradisjonell vinifikasjon i store sementtanker. Fermentering og maserasjon varer i 15-21 dager.

Lagring: Vinen modner på fint bunnfall i ståltank i 9 - 12 måneder.
Lagringspotensial: 4-6 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 10-12 grader
Passer til: Kylling, kalv, svin, fisk

Skannlog nr: 9057310

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 4409371

Vinmonopolpris: 169,90

Vinmonopol nr: 4834701

Horecapris eks. mva: 144,42

