

M. Chapoutier

La Combe Pilat Esteban PetNat



Årgang: 2018
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: La Combe Pilat Esteban PetNat
Land: Frankrike
Region: Ardeche
Appellasjon: Vin de France

Syre: 5,8 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Viognier 100 %

Farge: Lys gyllen
Duft: Frisk duft av kjølig, gul frukt, sitrus, blomster og mineraler.
Smak: Tørr, frisk munnfølelse av grapefrukt, bergamott og aprikos. God balanse og konsentrasjon med en fin mineralsk finish.

Jordsmonn: Kalk, leire og gneis
Vinmark: Druene kommer fra departementet Ardèche.
Vinifikasjon: Hele klaser presses før selektering av den beste mosten. Denne klares naturlig. Fermentering på lav temperatur ved 12 grader i store sementtanker til alkoholen når 9%. Vinen tappes deretter på flaske og den naturlige fermenteringen fortsetter uten tilsetning av gjær eller sukker til alkoholen når 10,5%. Vinen hviler 2-3 måneder på gjærcellene etter endt fermentering. Druene er dyrket økologisk.

Lagring: På bunnfall i 2 - 3 måneder
Lagringspotensial: 1-2 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Aperitiff

Skanlog nr: 9057649

Produkttype: Musserende

EPD nr: 4991717

Vinmonopolpris: 279,90

Vinmonopol nr: 8317201

Horecapris eks. mva: 232,42

