

M. Chapoutier

La Combe Pilate Blanc



Årgang: 2021
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: La Combe Pilate Blanc
Land: Frankrike
Region: Ardeche
Appellasjon: IGP des Collines Rhodaniennes

Syre: 4,5 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Viognier 100 %

Farge: Lys gyllen
Duft: Frisk og delikat med toner av bergamot og flint.
Smak: Medium fyldig med god balanse mellom friskhet og fruktkonsentrasjon. Mineralsk avslutning.

Jordsmonn: Kalk, leire og gneiss
Vinmark: La Combe Pilat er fra Michel Chapoutiers hjem. Gården har vært forsøkslaboratorie for biodynami. Vinmarkene ligger i Ardeche, som er åssidene som slynger seg ned mot elven Rhône, øst for Massif Central.

Vinifikasjon: Hele klaser presses før selektering av den beste mosten. Malolaktisk fermentering. Lett battonage i løpet av de første månedene.

Lagring: Vinen modnes med bunnfallet i demi-muids 10-11 mnd etter fermentering.

Lagringspotensial: 2-3 år fra årgangen

Str.(cl.): 75

Serveringstemperatur: 12 grader

Passer til: Aperitiff, fisk og skalldyr

Skanlog nr: 9067543

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 5696174

Vinmonopolpris: 229,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 192,42

