

M. Chapoutier

La Mordorée Côte-Rôtie



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: La Mordorée Côte-Rôtie
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côte-Rôtie

Syre: 5,1 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Rik, kompleks nese med mørke bær, fiol, urter, krydder, tobakk, lakris og hint av lær.
Smak: Balansert anslag, integrerte tanniner og fruktkarakter som på nesen.

Jordsmonn: Graniittholdig jordsmonn med innslag av vulkansk og jernholdig stein.

Vinmark: Druene kommer fra min. 60 år gamle vinstokker. Vinmarken ligger nære 'Côte Blonde'.

Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før gjæring. Vinifisert i åpne sementtanker. Kun "free-run" most benyttes.

Lagring: Modning på fat (hvorav en del ny eik) i 14-18 mnd.
Lagringspotensial: 30-60 år avhengig av årgang

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt, ost

Skanlog nr: 9070416

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1395,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1124,50

