

M. Chapoutier

Le Méal Ermitage Rouge



Årgang: 2018
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Le Méal Ermitage Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

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

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Rik, aromatisk, kompleks og kraftfull med tjære, røyk, bjørnebær nøtter og lakris.
Smak: Kraftig anslag, konsentrert frukt karakter. Avslutning med lakris.

Jordsmonn: Sandholdig med grus og leire
Vinmark: Druene kommer fra 50 år gamle vinstokker plantet i Le Méal, åsen som ligger i den sørlige delen av Hermitageåsen, som ofte gir fruktigere og mer tilgjengelige viner på syrah enn Bessard-delen som har mer granitt.

Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før gjæring og i åpne sementtanker 4-5 uker maserasjon.

Lagring: 18-20 måneder på nye og brukte fat.
Lagringspotensial: 30-60 år avhengig av årgang

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

Skannlog nr: 9068956

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1995,00

Vinmonopol nr: 13411701

Horecapris eks. mva: 1604,50

