

M. Chapoutier

Le Méal Hermitage Blanc



Årgang: 2015
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Le Méal Hermitage Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 3,9 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Marsanne 100%

Farge: Dyp strågul
Duft: Intens og aromatisk nese med duft av solmoden frukt, hint av ristede nøtter og saltmineraler.
Smak: Fruktig og balansert anslag med fruktkarakter som på nesen, pent fatpreg og saltmineraler. Rik, kompleks og fyldig med god lengde.

Jordsmonn: Sedimentære avleiringer med høyt innhold av grus
Vinmark: Druene kommer fra 50 år gamle vinstokker i vinmarken Le Méal. Druene er dyrket etter biodynamiske prinsipper.

Vinifikasjon: Kaldmaseasjon i 24-48 timer før langsom gjæring på fat i 18-20 grader. 50% av vinen gjærer på nye "demi muids" på 600 liter. De resterende 50% gjærer på tank.

Lagring: Modning på fint bunnfall i 10-12 måneder. 50% av vinen modner på samme fat som har blitt benyttet til gjæring.

Lagringspotensial: Svært godt lagringspotensiale

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

Skannlog nr: 9086146

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 2495,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 2004,50

