

M. Chapoutier

Le Méal Hermitage Blanc



Årgang:	2016
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:	Aroma av moden gul frukt, hint av akasiehonning og urter.
Smak:	Balansert anslag med fruktkarakter som på nesen, integrert fat. 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:	Kaldmaserasjon 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

Skanlog nr:	9086147	Produkttype:	Hvitvin
EPD nr:	-	Vinmonopolpris:	2495,00
Vinmonopol nr:	-	Horecapris eks. mva:	2004,50