

# M. Chapoutier

## Le Méal Hermitage Blanc



Årgang: 2020  
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 moden gul frukt, hint av urter 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: 9083108

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1995,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1604,50

