

M. Chapoutier

Le Pavillon Ermitage Rouge



Årgang:	2019
Produsent:	M. Chapoutier
Produktnavn:	Le Pavillon Ermitage Rouge
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Appellasjon:	AOC Hermitage
Syre:	3,5 g/l
Sukker:	1,5 g/l
Råmateriale:	Syrah 100%
Farge:	Dyp rubinrød
Duft:	Rik, svært aromatisk, kompleks og kraftfull nese med tjære, røyk, bjørnebær, valnøtter og lakris.
Smak:	Kraftig anslag med flott konsentrasjon og fruktkarakter som på nesen. Balansert avslutning med lakris, kokos og tobakk.
Jordsmonn:	Granitt
Vinmark:	Druene kommer fra 90-100 år gamle vinstokker i Hermitage-åsen.
Vinifikasjon:	Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før gjæring og i åpne sementtanker (med daglig gjennom boring av "hatten") ved maks 32 grader. Maserasjonen varer mellom 4 og 5 uker for maksimalt uttrekk av farge og tannin. Kun "free-run" most benyttes til Le Pavillon.
Lagring:	Vinen modnes på 18-20 mnd på fransk eik (ca. 30% ny).
Lagringspotensial:	35-40 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-18 grader
Passer til:	Okse, lam, and, ost

Skanlog nr:	9070422	Produkttype:	Rødvin
EPD nr:	-	Vinmonopolpris:	2595,00
Vinmonopol nr:	14747201	Horecapris eks. mva:	2084,50