

M. Chapoutier

L'Ermite Ermitage Blanc



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: L'Ermite Ermitage Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 3,6 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Marsanne 100%

Farge: Dyp strågul
Duft: Kompleks nese med duft av modne gule epler, tørket frukt, nøtter, vanilje og hint av mineraler.
Smak: Rik og kompleks vin med smak av moden gul frukt og nøtter. Lang rik avslutning med et pent lite preg av fat.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Druene kommer fra gamle vinstokker plantet i vinmarken l'Ermite som ligger på toppen av Hermitage-åsen. Druene dyrkes etter biodynamiske prinsipper.

Vinifikasjon: Kaldmaserasjon før langsom gjæring på fat i 18-20 grader.

Lagring: Modning på fat og fint bunnfall i 10-12 måneder.
Lagringspotensial: Svært godt lagringspotensiale

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 10-12 grader
Passer til: Kalv, vilt

Skanlog nr: 9076770

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 3995,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 3196,00

