

M. Chapoutier

L'Ermite Hermitage Rouge



Årgang: 2017
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: L'Ermite Hermitage Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

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

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Svært rik og aromatisk nese med mørke, røde bær, blekk, underskog og krydder.
Smak: Kraftfullt og fruktdrevet anslag med flott konsentrasjon. Fruktkarakter som på nesen. Lang, kompleks, fast og syrefrisk avslutning.

Jordsmonn: Granitt
Vinmark: Druene kommer fra 80 år gamle vinstokker plantet på toppen av Hermitage-åsen.
Vinifikasjon: Sent høstede druer, plukkes for hånd. Etter forsiktig pressing, blir kun "free-run juice" flyttet til sementtanker for gjæring i ca. 4 uker, ved maks 32 grader.

Lagring: 18-20 måneder på nye og brukte fat.
Lagringspotensial: 40-50 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt, ost

Skanlog nr: 9057797

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 5136775

Vinmonopolpris: 2995,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 2404,50

