

M. Chapoutier

L'Ermite Hermitage Rouge



Årgang: 2019
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: L'Ermite Hermitage Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 3,7 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Svært aromatisk og rik nese med søte, modne bær, blekk, underskog, krydder og noe fat.
Smak: Balansert med kraftfullt anslag, frukt karakter som på nesen med underskog og krydder. Flott fruktkonsentrasjon, fast tanninstruktur og flott syre. Lang lengde.

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: 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: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt, ost

Skanlog nr: 9076769

Produkttype: Rødvín

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 2995,00

Vinmonopol nr: 14747101

Horecapris eks. mva: 2404,50

