

M. Chapoutier

Les Arènes Cornas



Årgang: 2019
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Les Arènes Cornas
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Cornas

Syre: 3,8 g/l
Sukker: < 3g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Rik, aromatisk, typeriktig Cornas med aroma av mørke bær, velhengt vilt, underskog og lær.
Smak: Kraftfullt, saftig anslag. Rik, fyldig stil med god frukt karakter, krydder, kirsebær, bjørnebær, sort pepper. Lang og kompleks avslutning.

Jordsmonn: Granittsand (gore) og kalkholdig leire
Vinmark: Les Arènes betyr sand på fransk og henviser til det geologiske fenomenet når granitt eroderer og blir til sand på grunn av vær og vin. Navnet på appellasjonen Cornas stammer fra det keltiske navnet for brent land.

Vinifikasjon: Druene høstes for hånd. Etter avstilkning og skånsom pressing gjærer vinen på tradisjonelt vis i sementtanker med omrøring to ganger om dagen. Fermentering ved ca. 30 grader i rundt 15 dager. Vinen er sertifisert økologisk.

Lagring: 80% av vinen lagres på franske eikefat. De resterende 20% lagres på sementtanker, begge i 14-16 måneder.

Lagringspotensial: 6-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt

Skanlog nr: 9057292

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4441622

Vinmonopolpris: 499,90

Vinmonopol nr: 5095701

Horecapris eks. mva: 408,42

