

M. Chapoutier

Les Bécasses Côte-Rôtie



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Les Bécasses Côte-Rôtie
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côte-Rôtie

Syre: 3,6 g/l
Sukker: 1,8 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Svært rik og aromatisk nese med syrlige bær, velhengt vilt, underskog, lakris og medisinskap.
Smak: Rik og kraftfull i anslaget med flott konsentrasjon og syre. Balansert vin med fruktkarakter som på nesen. Lang, syrefrisk avslutning med tydelig tanninstruktur.

Jordsmonn: Granitt, sand og skifer
Vinmark: Les Bécasses er en blend av druer fra forskjellige, godt soleksponerte, parseller som La Brocarde, La Viallière, Côte-Rosier, Côte Blonde, Côte Brune og Les Coteaux de Tupin, som alle har gjort appellasjonen Côte-Rôtie berømt.

Vinifikasjon: Gjæret i åpne kar med overpumping 2 ganger daglig. Maks. temp. under gjæringen er 33°C. Maserasjonstid er ca. 3 uker.

Lagring: Vinen modnes i 14-16 mnd. 80% på fat, hvorav majoriteten er ny eik. De resterende 20% modnes på ståltank for å bevare floraliteten som kjennetegner vinene herfra.

Lagringspotensial: 25-30 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Rødt kjøtt, småvilt, storvilt og lokale oster

Skanlog nr: 9057315

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 4409405

Vinmonopolpris: 799,00

Vinmonopol nr: 5095301

Horecapris eks. mva: 647,70

