

M. Chapoutier

Les Gadilles Rasteau



Årgang: 2021/2022
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Les Gadilles Rasteau
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Rasteau

Syre: 5,4 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Aromatisk og fruktig nese med modne sødmefulle røde bær, bringebær, rips og granateple.
Smak: Rik, fyldig vin med lett sødmefull frukt. God konsentrasjon. Fine tanniner. Lang fruktig lengde.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Druene kommer fra vinmarker i nærheten av "Les Dentelles de Montmirail" og regnes blant de beste i departementet Vaucluse.

Vinifikasjon: Druene høstes for hånd. Etter avstilking og skånsom pressing gjærer vinen på tradisjonelt vis i sementtanker. Maserasjon i 15-21 dager med daglig "pumping over".

Lagring: Modning på sementtanker i 12-16 måneder.
Lagringspotensial: 4-8 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9057329

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4409397

Vinmonopolpris: 239,90

Vinmonopol nr: 781001

Horecapris eks. mva: 200,42

