

M. Chapoutier

Les Granits Saint-Joseph Blanc



Årgang:	2021
Produsent:	M. Chapoutier
Produktnavn:	Les Granits Saint-Joseph Blanc
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Appellasjon:	AOC Saint-Joseph
Syre:	3,5 g/l
Sukker:	1,8 g/l
Råmateriale:	Marsanne 100%
Farge:	Brilliant strågul
Duft:	Komplek og rik nese med saltmineral, moden gul frukt, voks, lilje og honning.
Smak:	Rikt anslag med frukt karakter som på nesen. Fyldig og velbalansert stil med hint av søte krydder, voks, honning og saltmineral i avslutningen.
Jordsmonn:	Granitt
Vinmark:	Druene som benyttes til Les Granits kommer fra Chapoutiers eldste marsanne-stokker i Saint-Joseph, sør for landsbyen Tournon.
Vinifikasjon:	Håndplukking ved optimal modning. Forsiktig pressing, kaldstabilisering i mellom 24 og 48 timer. Halvparten av mosen gjærer på ståltank og halvparten på store, brukte fat (600 liter).
Lagring:	Modning på bunnfall (under regelmessig omrøring) i 8-10 mnd. før blending og tapping på flaske.
Lagringspotensial:	30-60 år avhengig av årgang
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	10-12 grader
Passer til:	Hvit fisk, kylling, kalkun, gåselever, lokal skinke, pølse og ost

Skanlog nr: 9061920

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 749,00

Vinmonopol nr: 17119701

Horecapris eks. mva: 607,70

