

M. Chapoutier

Les Granits Saint-Joseph Blanc



Årgang: 2019
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: Komplex og rik nese med saltmineral, moden gul frukt, voks, lilje og honning.
Smak: Rikt anslag med fruktkarakter 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

Skannlog nr: 9076768

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 749,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 607,70