

M. Chapoutier

Les Greffieux Ermitage Rouge



Årgang: 2013
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Les Greffieux Ermitage Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 5,0 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Rik og kompleks med aroma av mørke bær, pepper og noe animalske toner.
Smak: Smaksrik med konsentrert frukt, tydelige tanniner, struktur og lengde.

Jordsmonn: Finkornet grus, sand og leire
Vinmark: Druene kommer fra vinmarken Les Greffieux som ligger ved foten av Hermitage-åsen.
Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før gjæring. Vinifisert i sementtanker. Kun "free-run" most benyttes.

Lagring: Modning på fat (hvorav en del ny eik) i 14-18 mnd.
Lagringspotensial: 30-60 år avhengig av årgang

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt, ost

Skannlog nr: 9083103

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1795,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1444,50

