

M. Chapoutier

Les Meysonnier Crozes-Hermitage BIO Blanc



Årgang: 2022
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Les Meysonnier Crozes-Hermitage BIO Blanc
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Crozes-Hermitage

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

Farge: Klar lys sitrongul
Duft: Dufter av aprikos, mandler, nøtter og florale toner.
Smak: Rik, kremet vin med smak av moden gul frukt og krydder. God frukt med en frisk syre i avslutning.

Jordsmonn: Leire og småstein
Vinmark: Druene kommer fra 20-40 år gamle vinstokker og er økologisk dyrket.

Vinifikasjon: Druene høstes for hånd. Kaldmaserasjon i 24-48 timer før langsom gjæring på fat i 18-20 grader. 50% av vinen gjærer på nye "demi muids" på 600 liter. De resterende 50% gjærer på tank i 24 timer før fermentering på temperaturkontrollerte ståltanker.

Lagring: Vinen stabiliseres på tank før tapping på flaske.
Lagringspotensial: 4-8 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Kalv, svin, asiatisk mat

Skanlog nr: 9057295

Produkttype: Hvitvin

EPD nr: 4627667

Vinmonopolpris: 299,90

Vinmonopol nr: 7641001

Horecapris eks. mva: 248,42

