

M. Chapoutier

Les Meysonniers Crozes-Hermitage BIO Rouge



Årgang:	2021
Produsent:	M. Chapoutier
Produktnavn:	Les Meysonniers Crozes-Hermitage BIO Rouge
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Appellasjon:	AOC Crozes-Hermitage
Syre:	3,6 g/l
Sukker:	<3 g/l
Råmateriale:	Syrah 100%
Farge:	Mørk rubinrød med ungdommelig kant
Duft:	Svært aromatisk og fruktig nese med fruktkarakter av mørke bær, sylrlige røde plommer, friske urter, lavendel og pepper.
Smak:	Saftig og fruktdrevet anslag. Flott fruktkonsentrasjon med fruktkarakter som på nesen. Faste, men bløte tanniner og god lengde.
Jordsmonn:	Leire, småstein og grus
Vinmark:	Druene kommer fra 25-40 år gamle vinstokker fra vinmark med samme navn i Crozes-Hermitage og er økologisk dyrket.
Vinifikasjon:	Druene høstes for hånd. Tradisjonell vinifikasjon i store sementtanker. Daglig omrøring for bedre uttrekk av farge, smakselementer og tannin. Gjæring ved ca 30 grader i ca 15 dager.
Lagring:	85% av vinen modnes på sementtank i ca 12 mnd. Resterende 15% modnes på franske eikefat.
Lagringspotensial:	6-10 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-18 grader
Passer til:	Rødt kjøtt, vilt

Skanlog nr: 9057289

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 4409389

Vinmonopolpris: 279,90

Vinmonopol nr: 8061101

Horecapris eks. mva: 232,42

