

# M. Chapoutier

## Les Varonniers Rouge



Årgang: 2020  
Produsent: M. Chapoutier  
Produktnavn: Les Varonniers Rouge  
Land: Frankrike  
Region: Rhône  
Appellasjon: AOC Crozes-Hermitage

Syre: 3,9 g/l  
Sukker: 1 g/l  
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Mørk, tett rubinrød farge  
Duft: Fruktdreven nese med modne røde bær, solbær, bringebær og lakris.  
Smak: Rik og saftig åpning med fruktkarakter som på nesen. Solid og balansert stil med fint grep i vanilje og fruktpreget avslutning.

Jordsmonn: Granitt  
Vinmark: Les Varonniers lages på de eldste (over 60 år gamle) syrah-stokkene til Chapoutier i Crozes-Hermitage  
Vinifikasjon: Håndplukking ved optimal modning. Etter forsiktig pressing, flyttes mosten til sementtanker og gjæringsprosessen tar ca. 4 uker, før kun den fritt rennende vinen tappes fra karet

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

Str.(cl.): 75  
Serveringstemperatur: 14-16 grader  
Passer til: Rødt kjøtt, and, storfilt, småvilt og lokale oster

Skannlog nr: 9068957

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 599,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 488,42