

M. Chapoutier

Marius Avenue de la Gare Rouge



Årgang:	2022
Produsent:	M. Chapoutier
Produktnavn:	Marius Avenue de la Gare Rouge
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Appellasjon:	IGP des Collines Rhodaniennes
Syre:	4,6 g/l
Sukker:	0,9 g/l
Råmateriale:	Syrah 100%
Farge:	Dyp rubinrød
Duft:	Aromatisk, konsentrert og fruktig nese med bringebær, moreller og solbær.
Smak:	Konsentrert anslag, ren frukt, god balanse og friskhet i avslutning.
Jordsmonn:	Granitt og sedimentær sandholdig leire
Vinmark:	Druene kommer fra vinmarker nord i Ardèche og vinmarker nord for elven Drôme.
Vinifikasjon:	En stor del av druene høstes for hånd. Vinifikasjon på sement med 3 uker maserasjon.
Lagring:	Lagret 5 måneder på fint bunnfall før flasketapping.
Lagringspotensial:	2-3 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-16 grader
Passer til:	Kylling, kalv, svin

Skanlog nr:	9089250	Produkttype:	Rødvin
EPD nr:	6453658	Vinmonopolpris:	199,90
Vinmonopol nr:	17201501	Horecapris eks. mva:	168,42