

M. Chapoutier

Marius by Michel Chapoutier Rosé



Årgang: 2023
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Marius by Michel Chapoutier Rosé
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: IGP Pays`Oc

Syre: 5 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 60%, cinsault 40%

Farge: Lakserosa
Duft: Fruktig aroma preget av modne røde bær og svale urter, hint av mandel.
Smak: Fint preg av røde bær og svale urter, svak bitter ettersmak med hint av mandel og mineraler.

Jordsmonn: Kalkholdig leire
Vinmark: Druene kommer fra ulike vinmarker i Pays d'Oc.
Vinifikasjon: Druene presses forsiktig og følges av temperaturkontrollert vinifikasjon i ståltank. Ingen maserasjon.

Lagring: 3-4 måneder på fint bunnfall før tapping på flaske.
Lagringspotensial: 1-2 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Aperitiff, salat, reker og blåskjell

Skannlog nr: 9057305

Produkttype: Rosévin

EPD nr: 4409355

Vinmonopolpris: 149,90

Vinmonopol nr: 9749501

Horecapris eks. mva: 128,42

