

M. Chapoutier

Marius by Michel Chapoutier Rouge



Årgang: 2021
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Marius by Michel Chapoutier Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: IGP Pays`Oc

Syre: 5 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 54%, syrah 46%

Farge: Rubinrød
Duft: Aromatisk nese med mørke bær og krydder.
Smak: Rik, bærfruktig og saftig vin med fin konsentrasjon. Smak av mørke bær, krydder, hint av fiol.

Jordsmonn: Kalk
Vinmark: Druene kommer fra ulike vinmarker i Pays d'Oc.
Vinifikasjon: En del av druene blir oppvarmet under maserasjonen for å trekke ut farge og aroma. De øvrige druene blir holdt ved en kjølig temperatur i 10 dager. Deretter presses de. Vinen pumpes av det grove bunnfallet over i tanker der den modnes på finkornet bunnfall for økt kompleksitet. Grenache og syrah vinifiseres separat og blandes først før tapping.

Lagring: Modning på ståltanker før flasking.
Lagringspotensial: 2-3 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Kylling, kalv, svin, fisk

Skannlog nr: 9057306

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4409447

Vinmonopolpris: 149,90

Vinmonopol nr: 5291801

Horecapris eks. mva: 128,42