

M. Chapoutier

Monier de la Sizeranne Hermitage Rouge



Årgang: 2018
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Monier de la Sizeranne Hermitage Rouge
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Hermitage

Syre: 5,8 g/l
Sukker: < 3 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Kompleks og delikat nese av røde og mørke bær, bringebær og solbær med hint av lakris.
Smak: Rund og fyldig med smak av solbær, bringebær og krydder. Flott frukt konsentrasjon. Strukturererte, myke tanniner. Lang og kompleks avslutning.

Jordsmonn: Granitt, sand, kalk og leire
Vinmark: Druene kommer fra tre ulike vinmarker i Hermitage; les Bessards, le Méal og le Greffieux.

Vinifikasjon: Etter skånsom innhøsting blir druene avstillet og forsiktig presset. Langsom gjæring i sementtanker ved 30-33 grader. Mosten fottrækkes én til to ganger daglig for ekstraksjon av farge og tannin, fylde og konsentrasjon.

Lagring: Vinen modner på fat i 12-14 måneder.
Lagringspotensial: Godt lagringspotensial

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt

Skanlog nr: 9057712

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 4409496

Vinmonopolpris: 799,00

Vinmonopol nr: 651601

Horecapris eks. mva: 647,70

