

M. Chapoutier

Neve Côte-Rôtie



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Neve Côte-Rôtie
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Côte-Rôtie

Syre: 5,0 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Elegant og kompleks nese med steinmineralitet og røkte toner over skogsbær.
Smak: Ren og strukturert med komplekse fruktaromaer, velintegreerte tanniner, peppertoner og saltmineralitet i avslutning.

Jordsmonn: Glimmerskifer med mye mineraler
Vinmark: Druene kommer fra Neve, en lieu-dit som ligger med sør-sørøst eksponering i en åsside i Ampuis.
Vinifikasjon: Håndplukkede og avstilkede druer presses forsiktig før langsom gjæring i sementtanker med regelmessig pumping over samt noe punching down i starten. Maks. temp. under gjæringen er 30-32°C. Maserasjonstiden er 4-5 uker.

Lagring: Modning på 228l fat (hvorav en del ny eik) i 14-18 mnd.
Lagringspotensial: 30-60 år avhengig av årgang

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-18 grader
Passer til: Rødt kjøtt, vilt, ost

Skanlog nr: 9083105

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 1495,00

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 1204,50

