

Domaine de Bila-Haut

Occultum Lapidem



Årgang: 2019
Produsent: Domaine de Bila-Haut
Produktnavn: Occultum Lapidem
Land: Frankrike
Region: Roussillon
Appellasjon: AOC Côtes du Roussillon Villages Latour de France

Syre: 2 g/l
Sukker: 1 g/l
Råmateriale: Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Rik og aromatisk nese med søte mørke bær, lær, kaffe, pepper og urter.
Smak: Aromatisk, rik og kompleks i anslaget med solbær, kirebær, lavendel og pepper. Lang, balansert avslutning med faste tanniner.

Jordsmonn: Skifer, gneiss og kalkholdig leire
Vinmark: Druene kommer fra eiendommen Domaine de Bila-Haut i Côtes-du-Roussillon Villages Latour de France. De tre forskjellige druene dyrkes på tre ulike jordsmonn.

Vinifikasjon: Druene avstiles og presses forsiktig. 2 - 4 ukers maserasjon hvor mosten gjennombores/støtes daglig. Gjæring på ståltank.

Lagring: En del av vinen modner på franske eikefat og en del på ståltank.

Lagringspotensial: 5-10 år fra årgangen

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

Skanlog nr: 9057330

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4407482

Vinmonopolpris: 259,90

Vinmonopol nr: 4137901

Horecapris eks. mva: 216,42

