

M. Chapoutier

Pie VI Châteauneuf-du-Pape



Årgang: 2020
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Pie VI Châteauneuf-du-Pape
Land: Frankrike
Region: Rhône
Appellasjon: AOC Châteauneuf-du-Pape

Syre: 4,5 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Grenache noir 65%, syrah 35%

Farge: Dyp rubinrød
Duft: Kompleks med modne bær, krydder og kakao samt aromatiske urter.
Smak: Mykt anslag med fine tanniner, god fruktkonsentrasjon og kompleksitet. Saftig avslutning med litt krydder og sjokolade.

Jordsmonn: Runde kalksteiner over kalk og mineralholdig forsteinet elvebunn toppet med gammel hummes iblandet sand og grus

Vinmark: Et utvalg av de beste druene fra ulike vinmarker i Châteauneuf-du-Pape.

Vinifikasjon: Håndplukkede druer. Tradisjonell vinifikasjon i lukkede sementtanker ved høy temperatur. 4-5 uker med minimal ekstrasjon, omrøring de siste 3 ukene.

Lagring: Modning på sementtanker i ca. 18 måneder.
Lagringspotensial: 15-20 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14 grader
Passer til: Svin, okse, and, ost

Skanlog nr: 9086958

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6381172

Vinmonopolpris: 549,90

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 448,42

