

M. Chapoutier

Rouge Clair



Årgang: 2023
Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Rouge Clair
Land: Frankrike
Appellasjon: Vin de France

Syre: 4,4 g/l
Sukker: 1,5g/l
Råmateriale: Grenache 80%, syrah 20%

Farge: Lys rubinrød
Duft: Aromatisk med røde bær og svale urter.
Smak: Saftig og fruktdrevet anslag med røde bær, urter og søte krydder.

Jordsmonn: Kalk og leire
Vinmark: Druene kommer fra terrasserte vinmarker ved foten av Montagne Noir, sør i Frankrike.

Vinifikasjon: En noe tidligere innhøsting gir en frisk og fruktig stil. Avstilkede druer kaldfermenteres separat i 72 timer uten bearbeidelse av mosten. Dette begrenser fargen, men intensiverer fruktaromaene. Deretter fortsetter fermenteringen i romtemperatur. Noen uker etter vinifiseringen blandes de to vinene sammen og modner på ståltank i 3 måneder før flasking.

Lagring: Lagres på ståltank i 3 måneder før flasking.
Lagringspotensial: 1-2 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 8-10 grader
Passer til: Lettere retter av f.eks. kylling, kalv, svin. Gjerne litt kydet mat.

Skanlog nr: 9089253

Produkttype: Rødvín

EPD nr: 6453641

Vinmonopolpris: 189,90

Vinmonopol nr: 17201901

Horecapris eks. mva: 160,42

