

Domaine Prieur-Brunet

Santenay Rouge



Årgang: 2016
Produsent: Domaine Prieur-Brunet
Produktnavn: Santenay Rouge
Land: Frankrike
Region: Burgund
Appellasjon: AOC Santenay

Syre: 3,5 g/l
Sukker: 1,7 g/l
Råmateriale: Pinot Noir 100%

Farge: Mørk rubinrød
Duft: Kraftfull og aromatisk nese med mørke kirsebær, søte krydder og hint av høstløv.
Smak: Aromatisk og fruktdrevet anslag med søt bærfrukt, underskog, krydder og noe fat.

Jordsmonn: Kalkholdig leirjord
Vinmark: Druene kommer fra forskjellige vinmarker. En del kommer fra toppen av åssiden Santenay-le-Haut og en del fra eden nederste delen, i nærheten av vinmarken Passetemps.

Vinifikasjon: Druene håndplukkes, sorteres og avstilkles. Maserasjon skjer i store, åpne trefat og på ståltank i 3-4 uker. Pigeage (støting) foregår to ganger per dag under hele gjæringsprosessen.

Lagring: Vinen ligger 18 mnd. på fat (1/3 ny eik).
Lagringspotensial: 5-10 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-16 grader
Passer til: Rødt kjøtt, kalv, and, svin og lokale oster

Skanlog nr: 9068723

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 5763701

Vinmonopolpris: 399,90

Vinmonopol nr: 12971301

Horecapris eks. mva: 328,42

