

Vin - Rød

Domaine du Vieux Lazaret

Vinene fra Chateauf-neuf-du-Pape regnes som en av de ypperste vinene som produseres i Rhône-dalen grunnet det spesielle jordsmonnet. På Domaine du Vieux Lazaret er det tre ulike jordsmonn; jord med småstein, steinete terrasser med sand og grus samt jordsmonn dannet fra kalkstein noe som gir unik smak til vinen. Etter høstingen avstilktes druene før videre foredling. Vinen lages med tradisjonell vinifkasjon i 15-21 dager i sementtanker. Deretter lagres vinen i 15 måneder i fat og eikeliggere (15%) før den flaskemodnes før salg. Denne vinen har e konsentrert smak av mørke bær, krydder og noe eik. Bløt og behagelig avslutning.

Duft

Modne mørke bær og krydder.

Smak

Konsentrert smak av mørke bær, krydder og noe eik. Bløt og behagelig avslutning.

Land

Frankrike

Region

Châteauf-neuf-du-Pape

Alkoholinnhold

14.5%

ART. NR4514001
VOLUM 750 ml
PRIS 245,50 NOK



Vinene fra Châteauf-neuf-du-Pape regnes som de ypperste vinene som produseres i Rhône-dalen grunnet det spesielle jordsmonnet. Kombinasjonen av druer dyrket i ulike jordsmonn bidrar til å gi den ferdige vinen en helt unik smak. Etter høstingen avstilktes druene før videre foredling. Vinen lages med tradisjonell vinifkasjon i 15-21 dager i sementtanker. Deretter lagres vinen i 15 måneder på fat (85 %) og store eikeliggere (15 %) før den flaskemodnes ytterligere før salg.