



Chateauneuf du Pape, Prestige, 2012, SLUTSÅLD

450:-

360:- exkl moms

Artikelnummer: SA-CH12CP

Typ: Rött

Producent: Domaine Roger Sabon

Land: Frankrike

Region: Rhône-dalen

Distrikt: Chateauneuf-du-Pape

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 15%

Serveras vid: 16-17

Druvor: 5% Cinsaut

10% Ett flertal olika druvsorter

60% Grenache

10% Mourvèdre

15% Syrah

Årgång: 2012

Klassificering: AOC Chateauneuf du Pape

Vinification: Druvorna avstjälpas helt. Vinifieras i temperatur-kontrollerade jästankar av betong. Maceration där färg och tanniner extraheras ur druvskal, samt jäsning tillsammans med skalrester, pågår under 25 – 30 dagar. Jäsningstemperaturen är relativt hög, 32 – 33 grader

Växtplats och Vingårdarna är bra belägna i bl.a. Les

jordmån: Carbieres, La Crau och Courherzon. Lerig
,kalkhaltig jord med röda stenar.

Mognadslagring: En del av vinet, ca 65 %, mognar i stora ekfat (foudres), resterande i 600 liters ett år gamla ekfat. Detta under en period av 16 - 18 månader. Drickes bäst 2015 – 2040.

Skörd: Plättar med äldre stockar (90+) vilka beskärs som buske enligt Gobelet-metoden. Druvorna skördas för hand efter extremt noga urval.

Avsmakning: Färg: Purpur mot mörkt röd. Doft: För vintypen klassiska aromer av mörk frukt, skogshallon, svarta vinbär, lakrits och provencalska örtekryddor. Vid mognad utvecklas aromer av svamp och läder. Smak: Fyllig, koncentrerad, mineraliskt frisk, kryddig. Björnbär, vinbärslikör, kaffe och lakrits. Lager av lena tanniner ger elegant struktur.

Innehåll: Socker 1,5 g/l Syra 3,3 g/l Svaveldioxid E220 79 mg/l
