

Brunel CDR Cotes du Rhone



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	4440401
Vinmonopol pris:	kr 137,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Frankrike, Rhône, Côtes du Rhône

Produsent: André Brunel

Webside: <http://www.domaine-les-cailloux.fr>

Produsentbeskrivelse:

André Brunel er av de største navnene i Rhône-dalen, i Frankrikes mest historiske appellasjon, Châteauneuf-du-Pape. Her har familien Brunel holdt til siden 1700-tallet, og gården Les Cailloux teller nå 40 hektar vinmark med gamle vinstokker; Grenache, Syrah og Mourvedre. Herfra kommer Côtes du Rhône, enkeltvinmarksvinen Cuvée Sommelongue, Châteauneuf-du-Pape (Les Cailloux) og Cuvée Centenaire (Châteauneuf-du-Pape fra en parsell plantet i 1889).

Produktinformasjon:

Côtes du Rhône (CdR) er nå inne i 2017-årgang. Grenache-andelen kommer fra Brunels egne vinmarker, hvor vinstokkene er 40 til 60 år gamle og jordsmonnet er typisk nok sedimentert grus, stein og sand. Grenache gir vinens typiske runde og saftige uttrykk, mens 30 % Syrah strammer opp strukturen. Vinnen er dermed drikkevennlig alene, men passer også fint til ulike kjøttretter, grill og vilt.

Smaksnotater:

Saftig, rund og kompleks med mørke bær, aromatiske urter og krydder. Fyldig, god konsentrasjon og lengde. Passer godt til grill, rødt kjøtt og lam.

Årgang:	NV
Druetyper:	70 % Grenache, 30 % Syrah
Klassifikasjon:	AOC Côtes du Rhône
Vinifikasjon:	Sen innhøsting for hånd. Avstilking, ståltankfermentasjon for Grenache, Syrah i betong. André Brunel bruker i hovedsak stedefegen gjær og lager vin etter prinsippet om minst mulig manipulering av druematerialet. Lagring på sementtanker før tapping.
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	3,2 g/l
Syre:	4,8 g/l
Serveringstemp.:	12-20 °C