

## Brunel Domaine Les Cailloux Chateaneuf du Pape



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	12
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	4512601
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 349,90

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

Rødvin - Frankrike, Rhône, Chateaneuf du Pape

**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:**

Klassisk Châteauneuf-du-Pape fra vinmarker med rullestein, 60 år gamle vinstokker.

**Smaksnotater:**

Dyp blåbær, fyldig, konsentrert og lang med kompleks aroma av mørke bær, aromatiske urter, lakris og krydder. En vin som vil utvikle seg fint over 15- 20 år, men rik frukt og moden tannin gjør at den drikker godt allerede. Passer til lam og alle typer vilt.

**Årgang:**

2012

**Druetyper:**

Grenache 65 %, Mourvedre 20 %, Syrah 10 % og 5 % av de andre 10 druesortene appellasjonen tillater

**Klassifikasjon:**

AOC Châteauneuf-du-Pape

**Vinifikasjon:**

Vinen er laget av gamle vinstokker, alle mer enn 65 år gamle. Sen innhøsting for å oppnå optimalt modne druer, deretter avstilling. Gjæringen foregår i 3 - 4 uker på sementtanker. Halvparten av vinen lagres på en blanding av nye og ett år gamle eikefat. Andre Brunel lagrer alltid granache på tank for å bevare all friskheten i druen. Lagringstiden er 18 måneder. Vinen tappes ufiltrert for å bevare vinens naturlige aroma og intensitet.

**Alkohol:**

14.0 %vol

**Sukker:**

<3 g/l