

Brunel Domaine Les Cailloux Chateauneuf du Pape



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

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

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

Rødvin - Frankrike, Rhône, Chateauneuf 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 avstilkning. Gjæringen foregår i 3 - 4 uker på sementtanker. Halvparten av vinen lagres på en blanding av nye og ett år gamle eikefat. André 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