

## Roblin Sancerre Origine Rosé



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	12
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	1288601
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 209,90

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

Rosévin - Frankrike, Loire, Sancerre

**Produsent:** Matthias et Emile Roblin**Webside:** <http://www.sancerre-roblin.com>**Produsentbeskrivelse:**

Brødrene Matthias og Emile Roblin overtok driften av vingården på ca. 8 hektar etter sin far og onkel i 1999. Brødrene fremstiller forfriskende og tiltalende viner. Allerede med sin første årgang fikk de flere utmerkelse, og deres 2003 årgang ble i sin tid utmerket til den beste Sancerre'n i World wine Awards.

**Produktinformasjon:**

Rosévin fra Loiredalen basert på Pinot Noir druer. Druene til denne vinen kommer fra 15 år gamle vinstokker.

**Smaksnotater:**

Lys rosa på farge. Duft av bringebær og andre lyse bær. Elegant frukt karakter og munnfølelse. Flott friskhet i avslutningen.

<b>Årgang:</b>	2016
<b>Druetyper:</b>	100 % Pinot Noir
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Sancerre Rose
<b>Vinifikasjon:</b>	Fermentasjon med naturlig gjær i ståltanker i 2-3 uker ved 18-22 grader. Modning på bunnfallet i minimum 10 måneder med batonage ut i fra hvor god årgangen er. Ingen filtrering før tapping på flaske.
<b>Alkohol:</b>	13.5 %vol
<b>Sukker:</b>	1,8 g/l
<b>Syre:</b>	4,2 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	9-12 °C
<b>Lagring:</b>	Ingen fatlagring
<b>Holdbarhet:</b>	1-3 år fra angitt årgang