

## André Brunel Le Mistral Chardonnay



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	10077601
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 129,90

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

Hvitvin - Frankrike, Côtes de Provence, Pays de Méditerranée

**Produsent:** André Brunel

**Webside:** <https://domaine-les-cailloux.fr/en/>

**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:**

Brunelfamilien har holdt til i Châteauneuf du Pape siden 1700-tallet men det var først André sin bestefar som begynte med vin. André begynte i firma i 1971 og i løpet av hans tid har Les Cailloux blitt et meget velrenomert vinhus. Vingården dekker i dag 80 hektar sør i Rhonedalen.

Nå er hjertebarnt til Andre brunel, Bag in Box også kommet i flaske. Som André sier det selv; "I wanted to create a true "vin de soif" that showcase what my house is known for, charming fruit with a lively freshness. A wine you want to enjoy several glasses of! My aim with Le Mistral was to marry the freshness of Burgundy with the richness of the south of France."

Vinen er ueiket, frisk med et modent preg, middels fylde og god struktur. Passer derfor både godt til skaldyrfatet, relativt mager hvit fisk som havabbor, men tåler også kremet fiskesuppe. Er også deilig til sommerlige salater eller for seg selv!

**Smaksnotater:**

Lys strågul i farge. Delikat duft av epler, gul tropisk frukt og hint av hvit jasmin. Rik og fylldig i munnen med smak av gule frukter og sitrus med lang, frisk ettersmak.

<b>Årgang:</b>	2019
<b>Druetyper:</b>	100% Chardonnay
<b>Vinifikasjon:</b>	Tradisjonell vinifikasjon i ståltank, ingen opphold i fat.
<b>Alkohol:</b>	13.0 %vol
<b>Sukker:</b>	0,8 g/l
<b>Syre:</b>	3,51 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 °C