

Cave de Tain Crozes-Hermitage Rouge Grand Classique 2017

Rött vin

Art. nr:

Pris inkl. moms:

Sortiment:

Beställningssortiment

Restaurangsortiment

Doft:

Doft av peppar, björnbär, mörka plommon, lagerblad och rostad ek.

Smak:

Medelfylligt, bra syra, ungt, med mörk frukt av svarta vinbär och viol med kryddiga inslag.

Passar till:

Medelfylliga rätter av gris, nöt eller lamm. Gäran rätter med en bra syra.

Om producenten:

Cave de Tain är den största producenten av Cru-viner i norra Rhonedalen. Med inte mindre än 900 hektar, främst i Crozes Hermitage, Hermitage, Saint Joseph, Saint Péray och Cornas har man en imponerande möjlighet att ta fram det bästa ur varje område. Cave de Tain drivs som ett kooperativ men då samtliga medlemmar måste sälja hela sin skörd till kooperativet finns ingen risk att odlaren behåller det bästa för sig själv. Hos Cave de Tain slår hjärtat för det lokala, det som är riktigt nära och det man är specialister på. 95% av alla vingårdar ligger mindre än 15 km från vineriet i Tain l'Hermitage och det är på så sätt man ser till att ha stenkoll på samtliga odlingar och odlare. Stora investeringar i vineriet har varit med och bidragit till att internationella utmärkelser och toppoäng har radat upp sig under de sista åren, från basappellationsvinerna till de vingårdsbetecknade toppvinerna.



Om Cave de Tain Crozes-Hermitage Rouge Grand Classique 2017

Producent: Cave de Tain

Ursprung: Crozes-Hermitage, Frankrike

Skörd: Manuell

Druva: Syrah

Vinifiering: Traditionell vinmakning och vinet genomgår malolaktisk jäsning före slutlagring på franska ekfat 400l i 9-11 månader.

Lagring: Kan lagras i 5-10 år.

Årgång: 2017

Art. nr:

Pris:

Alc/vol: 13%

Antal: Flaska (750 ml)