

Cave de Tain Crozes Hermitage Blanc Les Hauts d'Eole 2018

Vitt vin

Art. nr:

Pris inkl. moms:

Sortiment:

Restaurangsortiment

Doft:

Expressiv doft med koncentrerade toner av tropiska frukt åt mogen mango och papaya samt läckra florala toner tillsammans med lätt nötiga toner.

Smak:

Koncentrerad smak med läckra friska toner av citronzest tillsammans med tydliga tropiska frukttoner i en rund avslutning med florala toner och rostade nöttoner.

Passar till:

Smakrika fiskrätter eller vegetariska rätter.

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 Blanc Les Hauts d'Eole 2018

Producent: Cave de Tain
Ursprung: Crozes-Hermitage, Frankrike
Terroir: Kalkhaltiga lerdjordar och lössjord
Skörd: Manuell
Druva: Marsanne, Roussanne
Vinifiering: 60% av vinet genomgår malolaktisk jäsning.
Lagring: Lagras på 400 liters franska ekfat som är allt mellan nya och 5 gånger använda. Vinet får regelbunden battonage och lagras totalt 8 månader innan det buteljeras.

Årgång: 2018
Art. nr:
Pris:
Alc/vol: 13
Antal: Flaska (750 ml)