



Châteauneuf-du-Pape Les Quartz -17

576kr

Beskrivning: Tydliga aromer av apelsinskal och jordgubb. En tät smak med strukturerade tanniner, mörk fruktkompott från Sichuanbär samt från kryddnejlika, svartpeppar och vanilj. Lång elegant eftersmak.

Om vinet: Jordmånen består av sand med topplager av sten. Skörden sker manuellt. Avstjälkning och pressning. Separat vinifiering, för Syrah ekfat och för Grenache, betong. Detta följs av kallmaceration med omrörning under 32 dygn. Uttaget ligger kring 19hl/ha. 2017 är en de minsta skördarna under de senaste 40 åren. Ett år med exceptionellt tidig mognad. Lagring: 90 % lagras i 2-9 år gamla ekfat, resterande 10 % lagras i 500 liters terracottaamphora under 14 månader.

SKU: 10126/1

Categories: [Rött](#)

Alkoholhalt	14.50%
Ant/kolli	12
Förslutning	Naturkork
Land	Frankrike
Producent	Le Clos du Caillou
Region	Rhône
Volym	0.750