Chamonix Rouge

Cape Chamonix

Druvorna plockades, för hand, under mars månad 2012 från flera av Chamonix vingårdar(280-320 möh). Vinstockarna har en medelålder på 9-17 år och odlas enligt traditionell Cordon metod. Druvorna sorteras för hand och jäser i tankar av rostfritt stål med skalkontakt under ca 2 veckor i 25-30 grader. Efter en malolaktisk jäsning ligger vinet i gamla franska ekfat under 18 månader därefter sker en försiktig filtrering och buteljering ca 2 månader innan lansering.

Doft/smak:

Vinet har en mörk, djup röd färg och en generös näsa med inslag av svarta vinbär, röda bär, kryddor och vanilj. Fylligt och mjukt vin med bra struktur och balans och återkommande toner av mörka och röda bär samt en lång och behaglig avslutning med mjuka tanniner.

Passar till:

Passar bra till höstens lätta vilt och grytor. Passa på under vår och sommar att njuta av den till härligt grillat kött och goda vänner. Kan med fördel dessutom sparas några år.

Â

Produkt/Art.nr	Chamonix Rouge/70771-01
Land/Region	Sydafrika/Paarl/Franschhoek
Druvor	Merlot, malbec, petit verdot, Cabernet Sauvignon
Producent	Cape Chamonix
Vinmakare	Gottfried Mocke
Lagring	Gamla franska ekfat under 18 månader
Årgång/Alkohol	2012/13,5%
Pris/(exkl. moms)	99,00 kr/(79,20 kr)/Flaska (750ml)

Adress: Kanslihusgränd 3, 183 68 Täby, Sweden
Telefon: 08-31 19 48 E-post: info@rewine.se
Web: www.rewine.se