

Châteauneuf-du-Pape rouge Xavier 2016

Punaviini, Vegan / Rypäleet: Grenache Noir,
Mourvèdre, Syrah

33.90 €

Kuvaus

Manuaalinen sadonkorjuu, 2 – 3 peräkkäistä poimintaa, jotta voidaan valita mahdollisimman kypsät rypäleet, käsi-lajittelu. Keskisato: 28 hl / ha. Väriltään kaunis, tumman violetinpunainen. Tuoksu tuore ja hieman makea, piimää, tummaa hedelmää, suklaata ja maitokahvia. Maussa täyteläinen alku, makean hedelmäinen, pitkä ja konsentroitunut jälkimaku, tulee vielä kestävämmän. Rypäleet ovat ensin kylmämäsoitu vajaan viikon ajan, jonka jälkeen käyminen on vienyt 3-4 viikkoa. Viiniä on kypsytetty 16 kuukauden ajan sekä tammitynnyreissä että isoissa tammiastioissa. Ruokana riista, pataruuat ja juustot. Rypäleet: Grenache 60 %, Mourvèdre 305 %, Syrah 10 %.

Tuottaja

Xavier Wines

Viimeisten 15 vuoden ajan enologi Xavier Vignon on noussut kansainväliseen arvostukseen nimenomaan useiden parhaiden Châteauneuf-du-Pape -viinien tekijänä. Xavier Vignon on konsultti-enologi, joka työskentelee monien johtavien viinitilojen kellareissa eteläisen Rhône'n alueella. Asiakkaina hänellä on yli 300 tilaa. Suhtautuen intohimoisesti Rhône'n terroiriin ja tyyliin, mutta samalla uskoen, että valitsemalla ja sekoittamalla rypälelajikkeita ja tarhoja keskenään, hän voi luoda viinin, jolla on oma luonteensa ja joka edustaa täydellisesti etiketin appellaatiota. Vuodesta 2002 alkaen Xavier on luonut omia viinejään, jotka ovat helposti lähestyttäviä, moderneja ja hintansa arvoisia.



Ruoka: Riista, Tumma liha

Tuotenro: 1620307

Viivakoodi: 3760048733120

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU

www.viinitukku.fi