

Châteauneuf-du-Pape rouge Xavier 2018

Punaviini, Vegan / Rypäleet:

38.20 €

Kuvaus

Manuaalinen sadonkorjuu, 2 – 3 peräkkäistä poimintaa, jotta voidaan valita mahdollisimman kypsät rypäleet, käsin lajittelu. Keskisato: 28 hl / ha.

Väriiltään 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 kestäämään. Rypäleet ovat ensin kylmämaseroitu 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 30 %, 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 alueella. Asiakkaina hänellä on yli 300 tilaa. Suhtautuen intohimoisesti Rhône 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:

Tuotenumero: 1620310

Viivakoodi: 3760048733120

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU



www.viinitukku.fi

