Varenummer: 0811035

2015 CELLIER DES PRINCES CHÂTEAUNEUF-DU-PÂPE LA CHASSE DES PRINCES GRENACHE, CHÂTEAUNEUF-DU-PÂPE

FRANKRIG, RHÔNE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Vinen er smuk rubinrød i glasset med en kompleks og elegant bouquet af bær med krydrede toner af lavendel, timian og rosmarin. I ganen er vinen harmonisk med elegante og silkebløde tanniner.
En oplagt ledsager til grillet kød, vildt og modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne Châteauneuf-du-Pape er lavet på 90% Grenache, 5% Mourvèdre og 5 % Syrah. En typisk kombination i distriktet. Druerne høstes manuelt, når de topper modningsmæssigt. Herefter transporteres de omgående til vineriet i små beholdere for at undgå oxydering samt tab af saft. Druerne behandles efter helt klassiske Châteauneuf-du-Pape-metoder. Druerne afstilkes og udblødes i 4-5 uger, hvor mosten dagligt pumpes over. Vinen modner på cementtanke i 8-12 måneder inden aftapning på den traditionelle smukke Châteauneuf-du-Pape flaske. Der anvendes ikke egetræ ved modning, idet man ønsker at bevare det helt rene udtryk i Grenache-druen og fra områdets karakteristika.

Om Producenten

Firmaet Cellier des Princes hæger om traditionerne. Måden at dyrke jorden på og producere vin er gået i arv gennem flere generationer med stor respekt for jorden og vinstokkene. Således får de det optimale ud af naturens ressourcer.