

CELLIER DES DAUPHINS PRESTIGE HVID IGP MEDITERRANÉE KVARTFLASKE

FRANKRIG, MÉDITERRANÉE

Liflig og delikat

Vinen har en lys, gul farve samt en aromatisk duft af frugt og blomster. I munden er vinen blød, fin og frugtig.

Ideel som aperitif, til salat eller grillet fisk. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Cellier des Dauphins Prestige Hvid er lavet på Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc og Viognier. Efter ankomst til vineriet bliver druerne vinificeret på traditionel vis. Efter endt vinificering tappes vinen på de karakteristiske flasker og klargøres til salg.

Om Producenten

Cellier des Dauphins er et af de største kooperativer i området og ejes af de producenter, der leverer druerne. Cellier des Dauphins blev grundlagt i 1967. Her fremstilles mange forskellige vine. Cellier des Dauphins' Prestige-serie består af en hvid-, rød- og rosévin og alle tre tappes på den let genkendelige og unikt formede flaske. Prestige-vinene er smagsfyldte vine, hvor du får udsøgt kvalitet for pengene. Druerne til alle tre dyrkes ved den sydøstlige del af Rhône-floden, hvor jordbunden består af kridtholdigt ler. Klimaet er gavmildt med masser af solskinstimer, kølige nætter og regn på de rigtige tidspunkter, så druerne har de optimale vækst- og modningsbetingelser.

