



ARVID NORDQUIST

FRANKRIKE

# CHÂTEAU LA NERTHE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## PRODUCENT

Château la Nerthe

## DRUVA

Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

## LAND

Frankrike

## DISTRIKT

Châteauneuf-du-pape

## SMAKTYP

Kryddiga & mustiga

## ÅR

2017

## ALKOHOLHALT

14 %

## VOLYM

750 ml

## SORTIMENT

Beställningsvara

## ART.NR.

71845

## PRIS

449:-



Château la Nerthe Châteauneuf-du-Pape har en intensivt fruktig doft av både jordgubbar och mörka bär, rökighet och peppar. Smaken är fyllig med koncentrerad frukt och balanserade tanniner, inslag av kryddor, örter och björnbär och en lång eftersmak. Ett mycket elegant vin som tillhör de främsta i Châteauneuf-du-Pape. Vinet fortsätter att utvecklas i flera år till och tål att sparas upp till 15 års ålder.

Vinet består av 44 % Grenache, 28 % Syrah, 24 % Mourvèdre, och 4 % Cinsault. Druvorna kommer från vingårdar belägna i sluttningar där jordmånen består av lera, sand och av stora stenar som under dagarna värms upp av solen och nattetid återger värmen till druvorna som därmed uppnår en hög mognad. Rankorna är i snitt 40 år gamla och skördeuttaget så lågt som 25 hl/ha, dessa aspekter tillsammans med ekologisk tillämpning i vingårdarna bidrar till hög koncentration och terroir i de färdiga vinerna.

Efter noggrann selektering macereas druvorna i 18-20 dagar med daglig överpumpning och avsmakning för att säkerställa kvaliteten. Efter den malolaktiska jäsningsen lagras vinerna på stora ekfat i 12 månader innan den slutliga blandingen äger rum.



Fruktighet



Strävhet



Fyllighet

## PASSAR TILL

Nöt, Ost, Lamm