

Cave de Tain Crozes-Hermitage Grand Classique Blanc

Tämä Pohjois-Rhône'n valkoinen tulee Rhône-joen vasemmalta jokitorhältä, jossa maaperä on graniittia ja alluviaalista lössiä. Ilmasto alueella on mannermainen, jossa myös Välimeren vaikutusta. Viini on valmistettu Marsanne-rypäleestä.

Valmistus: rypäleet puristetaan hyvin hellävaraisesti, jotta oksidaatiota ei pääse tapahtumaan. Paras mehu pääsee jatkoon kylmäkirkastukseen. Käyminen tapahtuu matalassa lämpötilassa, mikä antaa tilaa hedelmän ja terroirin ilmaisuun. Kypsymisen aikana hiivasakkakonakti 3-8 kuukautta, joka antaa lisäsyvyyttä viinille.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: AOP Crozes-Hermitage

Tuottaja: Cave de Tain

Rypäle/rypäleet: Marsanne

Vuosikerta: 2017

Sokeri: 1 g/l

Alkoholi: 13

Pullokokko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Vaalea oljenkeltainen, aavistus vihreää sävyä

Tuoksu: Raikasta vaaleaa hedelmää, kypsää päärynää mausteisuutta, pähkinää.

Maku: Kuiva, runsas hedelmä, aromeissa päärynää, melonia, tasapainoiset hapot, mausteinen ja pähkinäinen pitkä loppumaku

Ruokasuositukset: Rapu, Juusto, Kasvisruoka

