

AOC Châteauneuf-du-Pape

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, medelfylligt

Producent: Domaine Albin Jacumin

Land: Frankrike

Distrikt: Châteauneuf-du-Pape

Alkohol: 14 vol%

Druvor: 80 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 5 % Syrah, 3 % Cinsault och 2 % Muscardin, Terret Noir, Counoise

Vinifikation: Druvorna skördas för hand, stjälkarna tas bort och därefter vidtar en maceration under 15 till 20 dagar i betongkuvéer, där temperaturen regleras. Vinet lagras 6 till 8 månader i stora ekfat och på gamla ekfat för att vinet inte ska få alltför kraftig eksmak.

Jordmån: Kisel- och kalkhaltig jord täckt av knytnävsstora stenar.

Hållbarhet: Upp till tio år.

Temperatur: Drickes vid 18° till 19°.

Färg: Rubinrött

Doft: En komplex doft av röda frukter, kryddor och tryff

Smak: Harmonisk och välbalanserad med inslag av röda frukter och tryffel.

Passar bra till: Olika köttträtter, vilt samt ostar.

Övrigt: Vingården drivs idag av fjärde generationen Jacumin. Rankorna växer på fyra områden, som representerar Châteauneuf du Papes typiska områden. Domaine Albin Jacumin är en liten producent och producerar endast ca 45 000 flaskor. Av detta vin produceras ca 14 000 flaskor.

Artikelnummer: 415

Leverantörens webbsida:

www.chateauneuf.dk/en/cdpen164.htm

