

Alléno & Chapoutier Croix de Chabot Blanc Saint-Joseph

En vin laget av en mindre kjent druesort, marsanne, der duften minner om hvite blomster og noe røyk.



<i>Varenr.</i>	8001386
<i>Produsent</i>	Alléno & Chapoutier
<i>Distrikt</i>	Frankrike, Rhône Nord
<i>Vintype</i>	Hvitvin
<i>Klassifisering</i>	AOC Saint-Joseph
<i>Drue</i>	Marsanne
<i>Bruksområder</i>	Fisk, Ost, Pasta, Svin
<i>Sortiment</i>	Bestillingsvare
<i>Utsalgspris</i>	Kr 227,70
<i>Horeca-pris</i>	182,85 (eks. mva.)

Vinen har en elegant duft av hvite blomster og fersken med en delikat tone som minner om røyk. På smaken er vinen ganske mineralisk, intens og med middels til god fylde. Ettersmaken har et litet salt innslag.

Vinmarkens jordsmonn består av granitt og granittholdig sand. 30 år gamle vinstokker som er oppbundet i en tradisjonell måte. Vinmarken vetter mot sørøst og ser ut over hele Rhône elven. Området er kjent for vinden som ofte råder og kan bli ganske sterk til tider. Dette er positivt for druene for å minske på den verste varmen på sommeren.

Druene håndplukkes når de er på sitt optimale, presses og etter gjæring får vinen modne sùr lie i store fat i ca 7 måneder. Til slutt får vinen en stund i ståltanker før selve blandingen.

