

Beaurenard Côtes du Rhône

Frankrike / Rhône Sør

Domaine de Beaurenard holder til i Chateauneuf de Pape og drives i syvende generasjon av samme familie. Hovedproduksjonen er da også Chateauneuf-du-Pape, men de lager også noen små volumer av Côtes du Rhône og Rastau. Fremgangsmåten er veldig tradisjonell i det at de bruker alle tillatte 13 druesortene med co-fermentering i sine Chateauneuf. Det utradisjonelle med dem er at de er både økologiske og biodynamiske. Lang spontanfermentering (15 ? 35 dager) med kun naturlig, egen gjær i åpne gjæringstanker av eik. Alt arbeid i vinmarkene foregår for hånd eller med hest. CdP?en har lagret i 12 måneder på en blanding av koniske fat, foudre og barrel. CdR er laget på 70% grenache og 30% syrah (co-fermentert) og har bare fått en kort lagringsperiode før tapping på flaske.

Côtes du Rhône kun fra egne "estate grown" druer, biodynamisk og økologiske. Liten produksjon.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Domaine de Beaurenard
Årgang	2022
Druetyper	75% Grenache, 25% Syrah
Vinifikasjon	Spontangjæret, forsiktig ekstrasjon.
Lagring	Kort lagring for maksimal fruktighet
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Ungdommelig duft av rød bær og blomster. Smaken følger opp med ganske intens fruktighet og god syrefrisshet.
Serveringstemperatur	14 - 16 °C
Passer til	Rødt kjøtt

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16290401	6317465	kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment