

Cellier des Dauphins

Frankrike / Rhône Sør / Rhône

Cellier des Dauphins er et kooperativ som ble dannet i 1965 ved at 6 vinbønder sør i Rhônedalen, som til da kun eksporterte vin i bulk, slo seg sammen og begynte å tappe vinene sine på flaske. I dag består kooperativet av 13 vinbønder. Hovedsetet ligger i Tulette, - en middelalderby i Provence.

Vinmarkene i hjertet av Côtes du Rhône-distriktet er velsignet med et gunstig jordsmonn (fet leirejord rik på kalk) og solrik vekst som garanterer vinens jevne kvalitet. Cellier des Dauphins er resultatet av pleie under vekst, modning og innhøsting. Vinifikasjon foregår på tradisjonell måte. Deretter lagres vinen på eiketønner, godt beskyttet og under konstant kontroll. Vinen lagres i kjelleren under det kjente nonneklosteret Abbaye de Bouchet fra det 12. århundre.



Type	Rødvín
Produsent	Union des Vignerons
Druetyper	Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault og Mourvedre
Vinifikasjon	Vinifikasjon foregår på tradisjonell måte.
Lagring	Vinen lagres på eiketønner, godt beskyttet og under konstant kontroll i kjelleren under det kjente nonneklosteret Abbaye de Bouchet fra det 12. århundre.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1 g/l Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i flere år.
Karakteristikk	Frisk og fyldig med konsentrert frukt og lang ettersmak. Delikat, fruktig aroma med snev av krydder fra Syrah-druen. Kraftig og velbalansert.
Serveringstemperatur	Ved 17°-18° C
Passer til	Ypperlig til retter av rødt kjøtt, gjerne grillet. Kjempegod til skinke, pasta, pizza, lasagne eller fisk. Deilig også uten mat.
Webside	www.cellier-des-dauphins.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,25 L	Varenummer 65104	EPD-nr 435057	Pris Vinmonopolet kr. 74,90
Antall i kasse 24	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 104550 Status: Lagervare	

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
Grand plaisir every moment