

Cellier des Dauphins Signatur Vieilles Vignes Côtes du Rhône

Frankrike / Rhône Sør / Rhône

Cellier des Dauphins er et kooperativ som ble dannet i 1965 ved at 6 vinbønder sør i Rhône-dalen, 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 leirjord rik på kalk) og solrik vekst som garanterer vinenes jevne kvalitet. Vinen er et resultatet av pleie under vekst, modning og innhøsting og lagring forgår i kjelleren under det kjente nonneklosteret Abbaye de Bouchet fra det 12. århundre.



Type	Rødvin
Produsent	Union des Vignerons
Årgang	2018
Druetyper	60% Grenache, 40% Syrah
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon.
Lagring	Lagring på eiketønner, godt beskyttet og under konstant kontroll.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 1,4 g/l Syre: 3,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Frisk og fyldig med konsentrert frukt og lang ettersmak. Delikat, fruktig aroma med snev av krydder. Kraftig og velbalansert.
Serveringstemperatur	Ved 17°-18° C
Passer til	Retter av rødt kjøtt, - gjerne grillet, til skinke, pasta, pizza, lasagne, kylling eller fisk. Deilig å drikke uten mat.
Webside	www.cellier-des-dauphins.com

Høyoppløselig bilde

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	65101	410225	kr. 169,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalget	100516 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
Drink for every moment