

Viré Clessé Cuvée Spéciale

En blandning från olika växtplatser. Åldern på vinstockarna varierar från 28 till 70 år. Skörden sker för hand och efter pressning får ca 60% av vinet jäsa och lagras i 12 månader på franska ekfat, resterande del lagras lika länge men på rostfria tankar. Därefter blandas vinet och lagras ytterligare 12 månader på enbart rostfria tankar.

Doft och smak

Här möts du av en härlig doft med smak av apelsin, mogna päron, lychee och en mycket angenäm mineralton. En aning glycerinton får vinet att uppnå en ny, annorlunda dimension av både doft och smak. Vinet har en härlig frukt och smaken dröjer sig kvar länge. Njut av det som det är eftersom det händer mycket med vinet i glaset. Till mat är det inte svårt att hitta spännande kombinationer. Varför inte prova det till majsstyckling med vårprimörer och en kall citronsås.



Produkt/Art.nr	Viré Clessé Cuvée Spéciale/70569-01
Land/Region	Frankrike/Bourgogne/Macon/Viré Clessé
Druvor	Chardonnay
Producent	Domaine André Bonhomme
Vinmakare	Aurélien Palthey
Lagring	12 mån. bl. ekfat/rostfria tankar + 12 mån. enbart rostfria tankar
Årgång/Alkohol	2016/13,5%
Pris/(exkl. moms)	179,00 kr/(145)