

Cellier des Dauphins Rosé

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 som er rik på kalk) og solrik vekst som garanterer vinens jevne kvalitet. Cellier des Dauphins rosé 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 som er fra det 12. århundre.



Type	Rosévin
Klassifikasjon	AOC
Produsent	Union des Vignerons
Druetyper	90% Grenache, 5% Cinsault, 5% Syrah
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 1,5 g/l Syre: 3,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Flott lakserosa farge. Frisk og tørr med aroma av blomster. God fruktighet.
Serveringstemperatur	Ved 6 - 8° C
Passer til	Perfekt til piknik eller til koldtbord, til kylling, fisk, skinke og tapas. Nyt den også som terrassevin!
Webside	www.cellier-des-dauphins.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,25 L	Varenummer 4392504	EPD-nr 1222124	Pris Vinmonopolet kr. 74,90
Antall i kasse 24	Sortiment	Vectura nr 116534 Status: Skaffevare	

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
Good for every moment