

# Chateau Mont-Redon Chateauneuf Du Pape Blanc



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Rhone org

## TOOTJA

CHATEAU MONT-REDON

## VIINAMARJAD

40% Grenache Blanc, 25% Bourboulenc, 20% Clairette, 10% Rousseanne, 5% Picpoul

## VEIN

Keskmiset täidlane struktuurne valge vein

- värvilt roheka helgiga kollane;
- aroomilt väga elegantne, küpsed kollased ploomid, kollane õunakoor, värsked ürdid, mid balanseerib kreemjas tsitruseline hape;
- maitse hästi tasakaalus, kollased puuviljad, õunad, melon, aprikoos ja värsked ürdid, Järelmaitse pikk, harmooniline kreemjalt täidlane ja happeline, tasakaaluka vürtsikusega;
- viinamarjad korjatakse käsitsi kriidisematelt põldudelt ja kääratakse roostevabast terasvaatides, malolaktiilist fermentatsiooni ei toimu ja vein laagerdub 3 kuud pärmisademel;
- arengupotentsiaali veinikeldris kuni 5 aastat.

## VEINI SOOVITUS

Punane kala, linnuliha, mereannid, vähilised, kammkarbid, pastaroad, küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 12°C, burgundia tüüpi veiniklaasist.

## ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 12



3379931520312