Ropiteau Pinot Noir Grande Réserve 2024



Middels lys rubinrød farge. Aromatisk, bærpreget duft med kirsebær, rips og noe lakris. Frisk, saftig vin med bærpreget fruktkonsentrasjon og en lang, fast ettersmak.

100 % Pinot Noir

Druer høstet fra kjølige vinmarker i Languedoc, Jura og Burgund. Forsiktig pressing før 4 dagers kaldmasserasjon etterfulgt av 3 ukers gjæring og videre 7 dager med skallmasserasjon.

Brorparten av vinen får et opphold på 6 måneder på ståltanker, mens 1/3-del ligger på franske fat, før vinen blendes og tappes på flaske.

kr

Alkohol: 13,0%

Vinmonopolet:

Produsent	Type	Land	District
	Rødvin	**Frankrike**	**Øvrige**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
3,0	**5,6**	**75 cl**	**12**