

Cellier des Dauphins Blanc

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



Type	Hvitvin
Produsent	Union des Vignerons
Druetyper	Grenache Blanc, Clairette
Vinifikasjon	Vinifikasjonen foregår på tradisjonell måte.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2 g/l Syre: 5,47 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lys strågul farge. Frisk og tørr med preg av sitrus og blomster. Fruktig og deilig med lang ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 10-12° C
Passer til	Nydelig til all slags sjømat, særlig til reker! Deilig uten mat også.
Webside	www.cellierdesdauphins.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,25 L	Varenummer 290904	EPD-nr 434159	Pris Vinmonopolet kr. 74,90
Antall i kasse 24	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr 102864 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
Drinks for every moment