ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

DOMAINE CHAPOUTIER VIN DE PAILLE 1995 HERMITAGE AC 14.8° 37.5CL



37.5cl

Fabricant
Domaine Chapoutier

Titre alcoométrique
14.8 %

Processus de fabrication
L'Ermitage AC Vin de Paille du Domaine Chapoutier est produit à partir de 100 % de Marsanne.Les raisins sont vendangés et triés à la main. Avant le pressurage, ils sont séchés sur un lit de paille pendant près de deux mois. Le moût obtenu présente une concentration minimale de 360 g de sucre par litre. Après la fermentation, le taux d'alcool est d'environ 15 % vol. pour une teneur en sucre résiduel de 105 g/l. La fermentation et l'élevage sont entièrement réalisés en fûts de chêne. La mise en bouteille a lieu après 24 mois d'élevage.

Température de dégustation
12 °C - 14 °C

176.00
(y compris la TVA)