

# J. Denuziere Crozes-Hermitage

Frankrike / Rhône Nord / Crozes-Hermitage

Historisk eiendom fra 1876, beliggende i Condrieu. Helt fra starten produserte de vin selv fra druene de dyrket i de bratte skråningene. Innledningsvis gikk eiendommen under navnet 'Vins Paret', men på starten av 1900-tallet endret de navn til det de fortsatt heter den dag i dag. Vinmaker er Caroline Moro, bereist dame og opprinnelig fra Burgund, 2014 sluttet hun seg til eiendommen. Minimum intervensjon og mikrovinifisering er gjennomgangmelodien for disse håndverksvinene.

Denne vinen er laget av 100% Syrah fra Crozes-Hermitage, den største appellasjonen i Nord-Rhône. Druene håndplukkes og avstilkes før gjæring i en kombinasjon av ståltanker og eldre fat. Etter gjæring modnes vinen i 6-8 måneder på fat, noe som gir en balansert struktur og kompleksitet.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	AOC
<b>Produsent</b>	J. Denuziere
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	100% Syrah
<b>Vinifikasjon</b>	Håndhøstede druer som avstilkes før gjæring. Fermentering skjer i ståltanker og eldre fat, etterfulgt av 6-8 måneders modning på fat
<b>Lagring</b>	8 måneder på fat.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,0 %    Sukker: <3 g/l    Syre: 5,2 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 7 år.
<b>Karakteristikk</b>	Frisk og delikat duft av krekling, fiol, pepper og skogsbær. Fin konsentrasjon, god syre og smak av ørke bær, pepper og kjølig kamfer. Lang og kompleks.
<b>Passer til</b>	Storfe, lam, vilt

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	15394401	6770614	kr. 349,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>SAP nr</b>	
6	Bestillingsutvalg	35782 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> ·