

Chapel Down startet på mange måter det engelske vin-eventyret da de som første produsent i landet satset kommersielt tilbake i 1976. I dag er interessen for engelsk vin større enn noen sinne - og med Norge som det største eksportmarkedet er utvalget etter hvert blitt solid her til lands. Blant de aller mest respekterte og ettertraktede av produsentene finner vi Chapel Down. Selv om England først og fremst er kjent for fremragende musserende viner, er det noen få som for alvor satser på stillewin av høy kvalitet. Det kalkrike jordsmonnet og milde klimaet fungerer ypperlig for fremstilling av mineralske, elegante og friske hvitviner. Chapel Down er å regne som et ikon for engelsk vin – og er nå å finne på Vinmonopolet i Norge også.

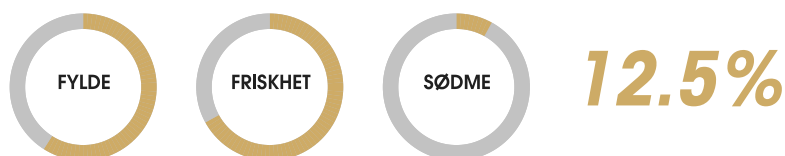
CHAPEL DOWN

Chapel Down Pinot Blanc 2016

Produktbeskrivelse

Druene er fra vinmarkene i Maldon i Essex og fra Sandhurst i Kent, våren kom tidlig i 2016 og det ble en lang vekstperiode, som økte modningen og utviklet et godt smaksbilde i druene. Hele klaser presses og kun den beste juicen benyttes. Fermentering i temperaturkontrollerte ståltanker, etterfulgt av malolaktisk gjæring, med lavt restsukker fra første fermentering og tiden vinen ligger på bunnfall bidrar til en kremet karakter på vinen.

Blek gulgrønn. Ren duft av steinfrukt og pære, florale og mineralske topptoner. Tørr og velbalansert, lett oljet munnfølelse med frisk og lang ettersmak.



Bruksområde

Chapel Down pinot blanc egner seg til retter av sjømat, skaldyr, sommersalater og asiatiske retter. Pinot blanc er et godt alternativ til sauvignon blanc viner.



FAKTA

Vinmonopol nr	11726301
EPD nr	5598610
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	265.03
Veil.pris Horeca eks. mva	220.61
Druetype	100 % Pinot Blanc
Sukkerinnhold	3,6 gr/l
Syreinnhold	6,8 gr/l

Serveringstemperatur	8° - 10°C
Land	England
Distrikt	Essex og Kent