

# Bonpas Châteauneuf-du-Pape Bonus Passus 2020



Dyp rubinrød farge. Duften preges av mørke bær som kirsebær, bjørnebær samt krydder og noe sigarkasse. Fyldig, rund vin med modne tanniner, tydelig bærfrukt, noe lakris og en lang, fast ettersmak.



60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvedre



Håndplukkede druer fra gjennomsnittlig 40 år gamle vinstokker, delvis i sandholdig jordsmonn og delvis i rullesteinsjordsmonn. Druene presses nensomt og gjæres i ståltanker i 10 dager på 26 grader. Skallmasserasjon i 3 uker.



15% av vinen modnes i 12 måneder på 228-liters fat, resten modnes på ståltanker.

kr

Alkohol: 14,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

325801

Produsent <b>Bonpas</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Frankrike</b>	District <b>Rhône</b>
Sukker (g/l) <b>1,4</b>	Syre (g/l) <b>5,0</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>6</b>