

# 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)