

Domaine Fond Croze Rasteau AOC

Domaine Fond Croze - Côtes du Rhône - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Rasteau
Szczepy:	Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%
Zawartość alkoholu:	15%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	3.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Nagrody:	Robert Parker - 92 pkt;
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

Wino o ciemnej, granatowej barwie. Gleby decydują o jego mineralnej ekspresji i ziemistym bukicie. Na podniebieniu bogate, zrównoważone, dominują czereśnie i suszona śliwka. Już jako młode wino osiąga elegancką równowagę. Długie w smaku - wymaga odpowiedniego natlenienia.

Podawać do:

Polecamy do grillowanych mięs i dojrzałych serów.



DOMAINE
FOND CROZE

Vieux Ceps de Raymond Côtes du Rhône AOC

Domaine Fond Croze - Côtes du Rhône - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Côtes du Rhône Villages
Szczepy:	Carignan
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	2.6 g/l
Kwasowość:	3.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Nagrody:	Robert Parker - 90 pkt
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Bukiet jak i smak tego wina są bardzo złożone. Wyraźnie obecny aromat pieprzu, mokrego kamienia i dojrzałych owoców - zwłaszcza wiśni i malin. Po dłuższej chwili wyczuć można runo leśne i tytoń. Bardzo gęste, ziemiste, delikatne nuty dębu i elegancka długość.

Podawać do:

Polecamy do zapiekanki z kozim serem, steka z sosem pieprzowym podanego z zieloną fasolą i ziemniakami.



DOMAINE
FOND CROZE

"Vincent de Catari" Côtes du Rhône Villages AOC

Domaine Fond Croze - Côtes du Rhône - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Côtes du Rhône Villages
Szczepy:	Grenache 80%, Carignan 15%, Syrah 5%
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	2.2 g/l
Kwasowość:	3.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

Zdecydowane wino. Na podniebieniu obecne ciemne jagody, lekko pikantne nuty, czekolada i prażone orzeszki. Potężne taniny i długi finisz wskazują na duży potencjał rozwoju.

Podawać do:

Polecamy do pierśi bażanta z awokado i szpinakiem w sosie porzeczkowym.



DOMAINE
FOND CROZE