

"Les Mourres" Gigondas AOC

Domaine Notre Dame des Pallieres - Côtes du Rhône - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Gigondas
Szczepy:	Grenache 80%, Mourvedre 10%, Syrah 10%
Zawartość alkoholu:	15%
Cukier resztkowy:	3.7 g/l
Kwasowość:	4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 9 lat
Nagrody:	Robert Parker - 88 pkt
Temperatura podawania:	17-19 °C

Opis:

Barwa ciemno-czerwona. Bukiet złożony i bogaty, gęste aromaty czerwonych owoców - suszone śliwki i kawa. Na podniebieniu intensywne, a bogate taniny nadają winu elegancki charakter - miękkie, doskonale zharmonizowane. Polecamy do obfitych potraw mięsnych i ciężkich serów.

Podawać do:

Do obfitych potraw mięsnych i ciężkich serów.

Domaine
Notre Dame des Pallières