

# Chateauneuf-du-Pape AOC

Domaine Porte Rouge - Côtes du Rhône - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Chateauneuf-du-Pape
Szczepy:	Grenache 90%, Syrah 7%, Mourvedre 3%
Zawartość alkoholu:	15%
Cukier resztkowy:	1.7 g/l
Kwasowość:	3.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 12 lat
Nagrody:	Medaille d'Or Paris 2012 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	17-19 °C

## Opis:

Wino o ciemnej, czerwonej barwie, solidne i złożone. Bogaty aromat czerwonych owoców - zwłaszcza ciemnych czereśni, dużo nut drzewnych i czekolady. Na podniebieniu intensywne, bogate taniny nadają winu elegancki charakter. Mimo dużej zawartości garbników jest ono doskonale zrównoważone - na podniebieniu miękkie z bardzo długo utrzymującym się finiszem.

## Podawać do:

Do obfitych potraw mięsnych - czerwone mięsa, boczek.

Domaine  
PORTE ROUGE