



CÔTES DU RHÔNE

162:-

130:- exkl moms

Land	<u>Frankrike</u>
Region	<u>Rhône</u>
Druvor	<u>Grenache (60%), Syrah (20%), Carignan (20%)</u>
Producent	<u>Château de Monfaucon</u>
Artikelnummer internt	X5256CM0201
Alkoholhalt	14%
Årgång	2022
Förpackning	Flaska
Klassificering	AOP Côtes du Rhône
Mognadslagring	18 månaders lagring på betongkar.
Skörd	Manuell skörd
Storlek	750 ml
Vinifikation	100% avstjälkade druvor, följt av 10-12 dagars maceration och jäsning.
Jordmån	Från terrasser av vit märellera täckt av sten och fickor av sand.
Smakprofil	Stor och öppen doft med inslag av färska jordgubbar, skogshallon och kryddor. Smaken är medelfyllig, mjuk, harmonisk med en blandning av ursprungstypiska kryddiga inslag, blodapelsin, både röda och mörka bär.
Passar till	Serveras till charkuterier och rätter av kött, såsom Entrecôte med grönpepparsås.
Servering	Serveras vid 16-18°C

