

Domaine Raissac "BELMONT" AOP Languedoc

Chateau Raissac - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOP Languedoc
Szczepy:	Grenache 50%, Syrah 50%
Zawartość alkoholu:	14.8%
Cukier reszkowy:	1.2 g/l
Kwasowość:	3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny / korek
Dojrzewanie:	kadzie stalowe / beczka dębowa
Przechowywanie:	do 6 lat
Nagrody:	Hachette Guide 2017 Wino - 2 gwiazdki
Temperatura podawani...	16-18 °C

Opis:

Piękna granatowa barwa o trwałych fioletowych odcieniach. Bukiet o intensywnym aromacie dojrzałych owoców czarnej porzeczki i słodkich przypraw. Istna orkiestra aromatów czarnych owoców. Złożone, intensywne w smaku, krągłe. Zrównoważone taniny doskonale komponują się z mineralnym i owocowym charakterem wina. Winifikacja klasyczna, tradycyjny korek. Fermentacja każdego szczepu osobno, w temperaturze 26°C, maceracja przez 6 tygodni.

Podawać do:

Doskonale pasują do żeberek wołowych, perliczki oraz czekoladowych deserów.



CHATEAU

RAISSAC