

Côte Mas Pezenas Pays d'Oc AOP Cru

Côte Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOP Cru Pezenas
Szczepy:	Carignan, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	2.8 g/l
Kwasowość:	3.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawani...	17 °C

Opis:

Każdy szczep jest winifikowany osobno. Fermentacja wstępna przez 20 dni, następnie fermentacja jabłkowo-mlekowa w beczkach dębowych, w których wino dojrzewa 12 m-cy. Starzenie następuje w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. Wino o fioletowej barwie, bukiet kompleksowy, złożony, z aromatem przypraw - białego pieprzu i cynamonu. Obecna nuta czerwonych owoców. W smaku struktura tanienna, eleganckie i głębokie.

Podawać do:

Polecamy podawać do grillowanych czerwonych mięs (żeberek, steków), baraniny i owczych serów.

CÔTE MAS