

Domaine Pierre Usseglio



2011 Châteauneuf-du-Pape

CAV-lansering:	CAV0023
AOC:	Châteauneuf-du-Pape
Druvsorter:	80% grenache 10% syrah 5% mourvèdre 5% cinsault
Uppfostring:	24 månader i cementtank, foudres och ekfat.
Buteljering:	Oktober 2013
Skördeuttag:	27 hektoliter per hektar
Odling:	Lutte raisonnée
Alkoholhalt:	14,5 %
Drickfönster:	2013-2021
Serveringstemp:	16° C
Karafferas:	1 tim
Passar till:	Örtgrillade lammracks Hjortfilé
Pris:	245 kronor

Egna anteckningar