

Domaine de Marcoux



2015 Châteauneuf-du-Pape

CAV-lansering:	CAV0075
AOC:	Châteauneuf-du-Pape
Druvsorter:	80% grenache 10% mourvèdre 7% syrah 3% cinsault
Uppfostring:	18 mån i cement, tronqonique och 350-liters ekfat.
Buteljering:	april 2016
Skördeuttag:	22 hektoliter per hektar
Odling:	Ekologisk (ecocert)
Alkoholhalt:	14,5 %
Drickfönster:	2017-2027
Serveringstemp:	16° C
Karafferas:	2 tim
Passar till:	Örtgrillade lammracks Rådjursfilé
Pris:	375 kronor

Egna anteckningar