

Domaine de Marcoux



2016 Châteauneuf-du-Pape

CAV-lansering:	CAV0091
AOC:	Châteauneuf-du-Pape
Druvsorter:	80% grenache 10% mourvèdre 7% syrah 3% cinsault
Uppfostring:	18 mån i cement, tronçonique och 350-liters ekfat.
Buteljering:	april 2018
Skördeuttag:	23 hektoliter per hektar
Odling:	Ekologisk (ecocert)
Alkoholhalt:	15,5 %
Drickfönster:	2018-2029
Serveringstemp:	16° C
Karafferas:	2 tim
Passar till:	Örtgrillade lammracks Rådjursfilé
Pris:	395 kronor

Egna anteckningar