

Domaine de Marcoux



2017 Côtes du Rhône

CAV-lansering:	CAV0091
AOC:	Côtes du Rhône
Druvsorter:	60% grenache 30% syrah 10% mourvèdre
Uppfostring:	9 mån i cementtank.
Buteljering:	juni 2018
Skördeuttag:	22 hektoliter per hektar
Odling:	Ekologisk (ecocert)
Alkoholhalt:	14,5 %
Drickfönster:	2018-2023
Serveringstemp:	14-16° C
Karafferas:	Nej
Passar till:	Örtkryddad lammgryta Lasagne
Pris:	185 kronor

Egna anteckningar