

Domaine de Marcoux



2017 Châteauneuf-du-Pape

CAV-lansering:	CAV0111
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 2019
Allergener:	Innehåller sulfiter
Odling:	Ekologiskt certifierad
Alkoholhalt:	15 %
Drickfönster:	2020-2029
Serveringstemp:	16° C
Karafferas:	2 tim
Passar till:	Örtgrillade lammracks Rådjursfilé
Pris:	425 kronor

Egna anteckningar