

Technische Fiche

Château Minuty Rouge et Or

SPECIFICATIES

Kleur: Diepe en dichte kleur met paarse reflecties.

Neus: Noten van komijn, violet en zwarte bes.

Mond: Fijn en zijdezacht in de mond, tannines omhuld met knapperig, rond en heerlijk vruchtvlees.

SOMMELIER TIPS

Onze wijngaard wordt geëxploiteerd in duurzame landbouw en bloeit op de leisteenbodems van de zee grens met een ligging op het zuidwesten.

VINIFICATIE

Handmatige oogst van de oogst.

Ontstaming, crushing, voorgisting koude maceratie gedurende 5 dagen om de fijnste tannines te verkrijgen.

Alcoholische gisting op 26 ° C. 1 jaar rijping in vaten..

Serveer met Rood vlees, gevogelte, wild, barbecue. Lamsbout met knoflook, entrecote, eendenborst met vijgen.

Deze rode wijn serveren tussen de 16°C en 18°C.

DRUIF

Blend van Mourvèdre, Grenache.

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Provence

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

13,50%



Douze
wines
www.douzewines.be