

PAYS D'OC Rouge 'Marchais' Cabernet Sauvignon LaCheteau

Een cabernet Sauvignon komende vankalkhoudende mergelaarde, geeft een krachtige terroirtypiciteit en krijgt een traditionele vinificatie, met een korte gisting om maximaal fruit en rondheid te bewaren. Diepgekleurd robijnrood prachtig geurend naar expressieve aroma's van frambozen en cassis, aangevuld met wat zoethout. Een rijpe, volle smaak met zachte taninnes. Ideaal bij de Grill of met gebakken rood vlees, BBQ, lamsvlees, wild, bij rood geroosterd vlees, bij kazen en charcuterie. Best te serveren bij een temperatuur van 14-15 graden Celcius.

Artikelnummer:	P343J
Land:	Frankrijk
Regio:	Languedoc-Roussillon
Druivensoort:	Cabernet Sauvignon
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

PAYS D'OC Rouge 'Marchais' Cabernet Sauvignon LaCheteau

Ce cabernet sauvignon provenant d'un sous-sol de marne calcaire reflète à merveille la typicité du terroir. Il bénéficie d'une vinification traditionnelle avec une courte fermentation dans le but de conserver au maximum le caractère fruité et la rondeur du vin. Robe rouge rubis profonde, nez exhalant des arômes exubérants de framboise et de cassis et une petite touche de réglisse. Bouche ample et riche aux tanins suaves. Vin idéal pour accompagner les viandes rouges grillées ou rôties, un barbecue, une belle pièce d'agneau, les fromages et les charcuteries. Un conseil : servez ce beau rouge à une température de 14 - 15 degrés maximum.

NÂ°:	P343J
Pays:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Cépage:	Cabernet Sauvignon
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts