

Cave de Tain Crozes-Hermitage Vin Biologique

Luomuviini.

Valmistus: Rankojen poisto ja kylmämaseraatio. Perinteinen käyminen kesti 15 päivää. Kypsytyksessä 400 litraisissa tammitynnyreissä ja osittain ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä 7 kuukauden ajan.

Tuotetiedot

Maa: Ranska

Tuontantoalue: AOP Crozes-Hermitage

Tuottaja: Cave de Tain

Rypäle/rypäleet: 100 % Syrah

Vuosikerta: 2016

Sokeri:

Alkoholi: 13

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä tumma kirsikanpunainen, aavistus violettiä sävyä

Tuoksu: Muhkea, avoin herkullinen tuoksu, puhtaan hedelmäinen, luumua, suklaata, valkopippuria.

Maku: Keskitäyteläinen, kypsät pehmeät tanniinit, mehevä kypsä hedelmä, makeaa mausteisuutta, lakritsaa, maanläheisyyttä ja hentoa savua, tasapainoiset hapot, erittäin maukas

Ruokasuositukset: Riista, Pataruoka, Nauta

