



FRANCE VINTAGE

FRANCE VINTAGE

BEE FAMOUS Organic Plan de Dieu



Millésime : 2017

Appellation : Côtes du Rhône villages Plan de Dieu

Classification : AOP

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Cinsault

A la vigne

Sols : Argilo-calcaire, Caillouteux

Age des vignes : 30

Rendement : 35 hls / ha

A la cave

Vinification : Eraflage , Fermentation avec contrôle des températures de fermentation ,

Vinification traditionnelle, Cuvaision longue 15 à 20 jours, Fermentation malo-lactique ,

Vinification Biologique, Elevage en cuve, Délestage

Production annuelle (en nombre de bouteilles) : 200 000

Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Rouge cerise, Profond

Arômes : Cassis

Goût : Frais, Fruité, Structuré, Ample (équilibré, harmonieux), Persistant

Garde : 3 à 5 ans - Service : 16-18°C

Alcool : 14

Accords mets / vin

Magret de Canard, Côtes de porc, Cassoulet

Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :

