



2015 La Réserve Rouge

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Provence |
| Producteur: | Domaine de Frégate |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 18 Mois en Foudre |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Cépage(s): | 80% Mourvèdre, 20% Grenache |
| Référence: | 1059315 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Réserve Rouge

Bandol AOC
Domaine de Frégate
Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): 80% Mourvèdre, 20% Grenache
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanner.