



2015 La Réserve Rouge

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

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Provenza
Produttore:	Domaine de Frégate
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	80% Mourvèdre, 20% Grenache
Numero di articolo:	1059315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve Rouge

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Mourvèdre, 20% Grenache
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.