



## 2016 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Provenza
<b>Produttore:</b>	Domaine de Frégate
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Mourvèdre, 20% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1059316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Réserve Rouge**

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

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