



2010 Cuvée Columelle

Vin de France, Domaine Richeaume

Limitierter Spitzenwein aus dem Superjahr 2010!

Nota di degustazione:

Die Spitzencuvée zeigt sich mit dunklem, intensiven Rot, aromatischem, verführerischem Duft nach provenzalischer Garrique, Veilchen und Lakritze. Reizvolle, köstliche Frucht mit reifen Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Johannisbeeren – gekonnt untermalt mit subtilen Aromen der Barriques, vielfältigen Gewürzen des Südens - konzentriert und extraktreich, bleibt minutenlang am Gaumen. Immer wieder fasziniert hier die perfekte Balance aus betörender, saftiger Frucht, der einmaligen Finesse und Frische, unbändiger Kraft und super feinen, samtig-weichen Tanninen, die den Wein schier unwiderstehlich macht.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	Domaine Richeaume SAS
Valutazioni:	Score 19/20, La Revue du vin de France 18/5
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah
Numero di articolo:	0391810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Columelle

Vin de France

Domaine Richeaume

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, La Revue du vin de France 18/5
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.