



Pernod Ricard Estonian

Gabriel Meffre Laurus Cotes du Rhone Blanc

MAA

Prantsusmaa

ALKOHOLISISALDUS

13%

Tootja: Gabriel Meffre

Piirkond: Cotes du Rhone AOC

Viinamarjasordid: Viognier 50%

Roussanne 50%

Pinnas savi ja lubjarikas

Veini valmistamine: iga sort on korjatud ja vaminatunud veiniks eraldi. 20% Roussanne on fermenteeritud uutes Lauruse 275 liitrites vaatides 6 kuud, regulaarselt segades, et saavutada hea täidlus. Ülejäänud Roussanne ja Viognier on fermenteeritud roosteabaterastankides kontrollitud temperatuuril 16°C juures. Lõplik segu valmib veebruaris-märtsis.

Välimus: säravkuldne, kahvatu roheka varjundiga.

Aroom: elegantne, kompleksne, mesisust ja rösti, kookost ja uue tamme nüansse Roussanilt, aprikoosi ja pähkleid Viognerilt.

Maitse: rikkalik, täidlane, pika järelmaitsega.

Säilimise potentsiaali: kuni 5 aastat

Soovitame mereandidega, valge liha roogadega, grillitud mereandidega, juurviljadega.

Serveerida: 10-12 C juures.



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml