



Pernod Ricard Estonian

Gabriel Meffre La Chasse Merlot

MAA

Prantsusmaa

ALKOHOLISISALDUS

13%

Tootja: Gabriel Meffre
Viinamarjasordid: Merlot

Veini valmistamine: osa marjadest lastakse põllul maksimaalselt küpseda, et tagada veini ümar ja rikkalik maitse. 2-3 nädalat leotatakse viinamarjakestasid ning käärimine temperatuuril 28-30 C. Vein on läbinud ka malolaktilise fermentatsiooni. 15% veinist on tammevaadis küpsenud 6 kuud.

Välimus: sügav punane, purpursed tooniga

Aroom: täidlane ja rikkalik, tunda tumedaid puuvilju, kirsse ja võrtsikut.

Maitse: tasakaalustatud, ümarad pehmed tanniinid, küpseid puuvilju, pikk järelmaitse.

Toidusooitus: laia valiku roogadega nii valgest kui punasest lihast, grillitud ja küpetatud toidud, lihtsamad juustud, curry lammast.

Serveerida: 16-18°C.

Keldri küpsemise potentsiaali: 3 aastat.



Maht

ART. NR

MAHT

70 ml