

PREMIUM

LA MONARDIÈRE VACQUEYRAS LES 2 MONARDES 500 ML

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Domaine La Monardière - Orgânico

DEGUSTAÇÃO

Cor púrpura, com reflexos violáceos. Na boca, é carnudo e generoso, com sabor de frutas vermelhas e taninos bem presentes.

TERROIR

Vinhedos de idade média de 40 anos, plantados em solo argilo-calcário e grés. Rendimento 32 hl/ha.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão com seleção em mesa e desengace total. Fermentação com leveduras naturais. Maceração de 2 a 3 semanas, com revolvimento na Syrah. Maturação de 12 meses em barricas; engarrafamento sem filtração nem colagem. Produção anual 30.000 garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Servir com pernil de cordeiro assado e carnes de caça.

SAFRA 2013

QUANDO BEBER

Guardar de 3 a 5 anos.

UVAS

70% Grenache e 30% Syrah

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.