

Le Pot d'Angevigne

Côtes du Rhône AOC

Frankreich > Côtes du Rhône

Reifungspotential : 2 - 3 Jahre
% Alkoholgehalt : 12.50°



Rebsorte(n) :

Cargnan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre

Degustationsnotizen

Auge : Dunkelrote Robe mit violetten Schimmern

Nase : Intensives Aromenbukett, Weichsel, Peperoni, exotische Gewürze

Gaumen : Reichhaltiger, kraftvoller, schmeichelnd harmonischer Tropfen

Gastronomie

Avocado mit Crevetten, Krabbencocktail, Pizza "Quattro Stagioni", gegrillter Wolfsbarsch, Meerbrasse mit Fenchel, Kalbfleisch an Pilzrahmsauce, Blauschimmelkäse.

Terroir

Lehmhaltige, sehr mit Gestein durchsetzte, gut drainierte, Böden

Weinbereitung

Traditionelle Weinbereitung, Ausbau im Stahltank