



Côtes du Rhône Réserve

La Chasse



CLASSIFICAZIONE

AOP

TIPOLOGIA

Rosso

REGIONE

Vallée du Rhône

VITIGNO

Grenache, Syrah,
Mourvèdre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in acciaio e cemento. Délestage per enfatizzare i componenti aromatici. Macerazione sulle bucce per 2-3 settimane.

AFFINAMENTO

Affinamento di 6 mesi in acciaio con una piccola parte che fa maturazione in legno.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal colore rosso rubino con un bouquet di aromi di frutti neri e rossi maturi.

Al palato è corposo e generoso con tannini morbidi, armonioso e con note di legno. Il finale è speziato.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.

Scheda redatta il 22.04.2024