



CHÂTEAUNEUF DU PAPE 'LES CÈDRES'

PRODUIT

In het hart van de zuidelijke Rhônevallei staat de appellatie Châteauneuf-du-Pape bekend om zijn krachtige en complexe wijnen, gemaakt van zonovergoten kiezelstenen. « Les Cèdres » onderscheidt zich door zijn aromatische diepte, een mix van tonen van gekonfijt zwart fruit, garrigue, zoete specerijen en cacao. In de mond is de body vol en zijdezacht, ondersteund door rijpe tannines en een lange afdrank met hints van truffel en peper. De vinificatie respecteert de traditie en versterkt tegelijkertijd de identiteit van het terroir, met zorgvuldige rijping die de structuur verfijnt zonder de fruitexpressie te maskeren. Deze geweldige karaktervolle wijn is de perfecte begeleider van gebraden vlees, gestoofde gerechten met kruiden of verfijnd wild.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	15,0%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah