



CHÂTEAU D'ARLAY - MACVIN ROUGE

PRODUIT

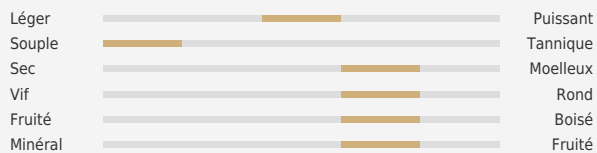
Heldere robijnrode kleur, neus van wilde rode vruchten in brandewijn (morellen, pruimen, enz.) en zwarte thee, wijnachtig en alcoholvrij in de mond, met een openhartige, zoete maar niet stroperige aanzet.

In de mond: rode vruchten (morellen, wilde frambozen, pruimen), marsepein, bergamot, kweepeer, enz.

In de afdrank zijn er natuurlijke tannines, gekenmerkt door aroma's van kweepeerpasta.

Deze rode Macvin is het lekkerst als aperitief, uiteraard op kamertemperatuur en niet te koud, maar past ook goed bij eendenlever in gelei, desserts met rood fruit (ijssoufflé met rode vruchtencoulis), chocoladekerststronk, Schwarzwälder taart met morellen, pudding, enz. Tot slot combineert hij perfect met een lichte sigaar.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Jura / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	17,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Pinot Noir