

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 'Cuvée Antonin'



400a 10



Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes du Rhône
Appellatie:	AOC Chateauneuf-du-Pape
Type:	Rood
Jaargang:	2010
Inhoud:	75cl
Alcoholgehalte:	16,5 %vol.
Verpakking:	doos van 6 flessen

Wijngaard:	Het appellatie-gebied is gelegen op de linkerover van de Rhône, tussen Orange en Avignon. Dit familiedomein is reeds 7 generaties in handen van de familie Révoltier. Bodem samengesteld uit ronde keien en kiezel op een ondergrond van klei en kalk. Manuele oogst.
Druivensoorten:	100% Grenache (40 jaar oude stokken)
Proefnotities:	Aromatische intensiteit van zwarte kersen, gekonfijt fruit, truffel, leer, nootmuskaat en kaneel. Krachtig en rond met een mooie structuur.
Schenkttemperatuur:	16 - 18° C
Serveren met:	Serveren bij rood vlees, wild en kazen.
Bewaarpotentieel:	Deze wijn houdt van enkele jaren flesrijping (5 tot 8 jaar), en heeft ongetwijfeld een bewaarpotentieel van 20 jaar en meer naargelang de bewaaromstandigheden.

30-11-2017