

Dézaley Rouge

2015 / Grand Cru

| | |
|-------------------------------|--|
| Appellation | Dézaley Grand Cru AOC |
| Cépage | 90% Diolinoir, 10% Pinot Noir |
| Altitude | 420 – 480m |
| Âge des vignes | Moyenne de 25 ans |
| Méthode de taille | Guyot simple, en terrasses |
| Terroir | Argilo-calcaire |
| Vinification | Elevage en barrique durant 24 mois |
| Degré alcoolique | 13,5% vol. |
| Aspect | Couleur sombre et intense |
| Nez | Abricot sec / bergamote |
| Bouche | Riche et persistant |
| Accords | L'accord sera parfait avec un carré de bœuf au thym, pommes de terre rissolées et tomates. |
| Consommation | 2020 - 2027 |
| Température de service | 14 - 16 °C |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Format(s) | 75 cl |



PINGET
VINS