DOMAINE LA COLOMBE ROUGE RÉSERVE 2024 LA CÔTE AOC BIO 13° 75CL



75cl

Fabricant
Domaine La Colombe

Titre alcoométrique
13 %

Cépage
Gamaret , Merlot , Syrah

Processus de fabrication
Le merlot, le gamaret et la syrah sont vendangés à la main en petites caissettes, majoritairement égrappés, puis fermentés spontanément avec les levures indigènes au cours d'une macération de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien. Après un pressurage très lent, le vin est élevé de 12 à 20 mois en barrique, dont 30 % de bois neuf.

Température de dégustation
14 °C - 16 °C

A boire jusqu'au
2032

33.00
(y compris la TVA)