

JABOULET AÎNÉ LES CÈDRES 2019 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC BIO 15° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique sous température contrôlée. Macération de 3 semaines avec remontages quotidiens. Vieillessement pendant 12 mois en fûts de chêne français.

Température de dégustation

14 °C - 16 °C

actuel 44.00

(y compris la TVA)