

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL COUDOULET ROUGE 2023 CÔTES-DU- RHÔNE AC BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Château de Beaucastel

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Cinsault , Grenache , Mourvedre , Syrah

Processus de fabrication

Die einzelnen Rebsorten werden separat von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und während zwölf Tagen klassisch in Zementtanks vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Assemblage, bevor der Wein während sechs Monaten in traditionellen Holzfässern reift.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2033

33.00

(y compris la TVA)