

CÉRVOLES ESTRATS 2019 COSTERS DEL SEGRE DO BIO 15.5° 75CL



75cl

Fabricant

Cérvoles

Titre alcoométrique

15.5 %

Cépage

Cabernet Sauvignon , Grenache , Merlot

Processus de fabrication

Die Maischegärung verläuft für 20 Tage unter regelmässiger Remontage und manuellen Abstechens des Tresterhutes. Jede Rebsorte wurde einzeln vinifiziert. Eine anschliessende malolaktische Gärung wurde in neuen Eichenfässern durchgeführt. Der Wein wurde in neuen Fässern aus französischer Eiche aus der Käferei Radoux ausgebaut. Die Reifung dauerte 15 Monate, wobei in den ersten 4 Monaten periodisch Bâtonnage durchgeführt wurden, um dem Blend Gleichmässigkeit und Volumen zu verleihen. Abgefüllt am 15/Juli/2020.

Température de dégustation

18 °C - 20 °C

A boire jusqu'au

2035

68.00

(y compris la TVA)