

CHÂTEAU GALOUPET ROSÉ CRU CLASSÉ 2022 CÔTES DE PROVENCE AC BIO 14° 75CL



75cl

Fabricant

Château Galoupet

Titre alcoométrique

14 %

Processus de fabrication

Der aus Grenache, Syrah, Tibouren, Rolle, Cinsault, Mouvèdre, Cabernet Sauvignon und Sémillon gekelterte Wein wird Parzelle für Parzelle geerntet und vinifiziert. Für die endgültige Assemblage werden die Weine vinifiziert und danach 4-5 Monate in 600-Liter-Fässern (50% neu und 50% 1 Jahr alt) gelagert.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2028

Prix

Falstaff , 94 Points

actuel 55.00

(y compris la TVA)