



## **Côtes du Rhône** **"Les Portes du CASTELAS"**

Område: God vin fra den sydlige Rhône-dal.

Druesorter: Grenache (70%), Syrah (20%) og Mourvèdre (10%) Udvalgt fra parceller plantet på venstre og højre bred af Rhône resulterer i en stil, fuld af finesse og elegance.

Vinfremstilling: Afhængigt af druesort og 'terroir', er forskellige teknikker anvendt til at udtrække stoffer og samtidig bevare finesse og elegance.

Modning: Syrah og Mourvèdre er modnet i tøndes i forskellige aldre, derefter modnet i flasker.

Farve: Attraktiv dyb blodrød med strålende højdepunkter.

Duft: Karakteristisk Grenache drue duft incl. røde frugter og krydderier med en kompleksitet som følge af modning og supplerende druesorter.

Smag: En silkeagtig blød, rund vin med god balance.

En god ledsager til rødt og kraftigt lyst kød, bløde og mellemlagrede skæreoste samt flødeoste med krydderier.

Serveringstemperatur: 13 - 14 °C



**VinMedSmag.dk**