

Clos Centeilles, C de Centeilles rouge '10



KARAKTER

Land	France
Regio	Languedoc
Smaak	2: droog - medium - gul - speels
Appelatie	Minervois AOP
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	65% piquepoul noir, 15% riveirenc noir, 13% riveyrenc verdal, 5% morrastel noir à jus blanc, 2% oeillade

SMAAKBESCHRIJVING

Aroma's van frambozen, kersen, zoethout en de garrigue. In de mond soepel en rijk met zachte tannines en heel mooi fruit... wat een complexiteit en rijkdom!

VINIFICATIE

Fermentatie in open vaten met talrijke 'pigeages'. Daarna 18-24 maanden in cuves gevolgd door min. 24 maanden rijping op fles. Dus geen hout.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Tagines, wild, cassoulet, ...