



FAM. RAVOIRE

Olivier Ravoire Châteauneuf-du-Pape

Dyp rød. Kompleks duft fra rød frukt, krydder, trøffel og lakris. Kraftig og elegant munnfølelse. Flott balansert med myke tanniner og lang aromatisk ettersmak. Bør dekanteres. Druene håndplukkes i små kasser og sorteres. Temperaturregulert fermentering for å sikre optimal uttrekk av fargestoff og tannin fra drueskallet. 20% av blenden modnes 18 måneder på fransk eik.

VINMONOPOLET: **500,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **422,39**



Småvilt og fugl



Friskhet



Grenache 80%,
Mourvèdre 10%, Syrah 10%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Storvilt



Balansert og elegant
munnfølelse, lang
avslutning.

Vinmonopol nr	4268301	Alkoholprosent	15%	Varetype	Rødvin
EPD nr	4641700	Vecturanummer	150204	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Rhône	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-