



CLOS CULOMBU

Clos Culombu Ribbe Rosse Rouge

AOC Corse Calvi, 50% niellucciu, 50% sciaccarellu. Duft av solbær, lakris og tobakk. Hint av krydder og tørkede urter og skogsbunn. Fylldig smak med tydelige, samtidig bløte tanniner. Kjølig maserasjon i 72 timer, skånsomt uttrekk og videre 2 måneder skallkontakt. Deretter 12 måneder modning på 500L ettårig eikefat.

VINMONOPOLET: **425,-**

Horeca veil. eksl. mva: **361,94**



Lam og sau



Friskhet



Nielluccio 50%,
Sciacarello 50%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Frisk og fylldig, faste tanniner. God lengde.

Vinmonopol nr	17095701	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6475867	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	3 g/l
Distrikt	Korsika	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-