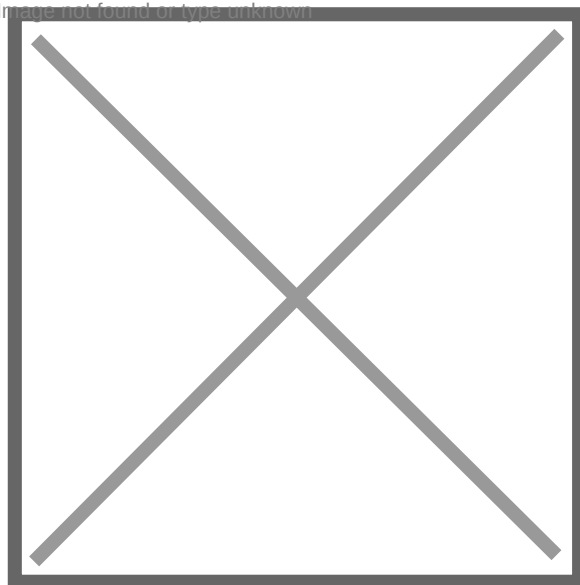




Château Sainte Marguerite "Château Rouge" - Cru Classé - Côtes-de-Provence A.O.P. 2017 - 75cl

Deze zijdezachte en geraffineerde wijn bezit een vlezig karakter. Deze wijn kan perfect nu gedronken worden maar heeft baat met 3 à 4 jaar kelderripping. De ideale servertemperatuur is 18°C, ook is karaferen aan te raden. Deze wijn past goed bij: stoofpotjes, tournedos gebakken of gegrild en wild Mond : De aanzet is fruitig. Het pallet vertoont vooral fruit accenten met op de achtergrond een vleugje cacao en een toets mediterrane kruiden. Neus : Stevige aroma's van rood, fruit kruiden en likeur. Kleur : Granaatrood.

Image not found or type unknown



18.51 EUR

Artcode: 00002108

[Wijnen](#), [BIO wijnen](#), [Rode wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Rood
Fles	75cl
Alcohol	13%
Land	Frankrijk
Regio	Côtes-de-Provence A.O.P.
Wijnhuis	Château Sainte Marguerite
Druif	Cabernet Sauvignon, Carignan – Carinena, Cinsault, Syrah – Shiraz
Gerecht	Stoofpotjes, Tournedos gebakken of gegrild, Wild

Smaak

Evenwichtig, Fruitig, Rond - Zacht