



CHÂTEAU DE DURETTE - CÔTE DE BROUILLY "LES FOURNELLES"



Wijnhuis: Château de Durette

Land: Frankrijk

Streek: Beaujolais

Druivenras: Gamay

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

De wijnstokken staan op de hellingen van de oude vulkaan Mont Brouilly, op een complexe bodemstructuur van blauwe andesietrotsen. Het is een pittige wijn met een purperen kleur en aroma's van iris en wilde bes (waaronder bosbes en wilde aardbei). De wijn heeft zijdeachtige tannines, die nog aan elegantie winnen tijdens het verouderingsproces.

LEKKER BIJ

Serveren op 14-15°C met koude vleeswaren, koude schotels of Aziatische gerechten.

BEWAARPOTENTIEEL

4-5 jaar

SCHENKEN OP

14-15°C

ALCOHOLGEHALTE

13% vol.