



LA SIRENE DE GISCOURS MARGAUX

La Sirène de Giscours is een blend van prachtige druivensoorten, die met de hand worden geplukt. De wijn wordt gemaakt van Cabernet Sauvignon, aangevuld met Merlot en een klein percentage Cabernet Franc en Petit Verdot druiven. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur (26-28°C). De wijn rijpt ongeveer een jaar in 100% Franse eikenvaten.

Prachtige donkerrode kleur in het glas. Het bouquet toont aroma's van rood fruit, zwarte bessen en een subtiele eikenhout toon. Mooi rond en zacht in de mond met een lange afdronk.

Gaat perfect gepaard met wildgerechten, gevogelte en pittige kazen.



INFO

Productnummer	2108/15	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Bordeaux	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Margaux	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	14	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	12
		GTIN product	3430430006995