

Wijnfiche

Sirius – 37,5 cl | Bordeaux
France (BORDEAUX) – 2015

Vinification

Volgens Bordeaux principe: ontristen en fermentatie aan gecontroleerde temperatuur (27-32°C). Twee à drie weken macératie. Na assemblage een rijping van 12 maanden op eik.

Dégustation

Deze karaktervolle wijn is dieprood, bijna paars van kleur. De complexe neus opent met impressies van rijp rood fruit, kruiden, tabak en vanille. In de mond heeft hij een volle aanzet en krijgen we harmonieus de impressies van het rijpe rode fruit terug (bosbessen en krieken) ondersteund door nobele tannines en verweven met houttonen.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (45%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18°

