

CHÂTEAUNEUF DU PAPE REINE JEANNE 2013

Ogier | cód 1986130

O Reine Jeanne, um corte de Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault com até 12 meses de estágio nos tradicionais "foudres" é um verdadeiro achado. Trata-se de um vinho marcante, repleto de frutas e especiarias e com um toque de baunilha, taninos finos e um final persistente.



Produtor	Ogier
País	França
Região	Rhône - Vinhedos localizados ao sul do Vale do Rhône e norte de Avignon
Tipo	Tinto
Uva	Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault
Volume	750ml
Safra	2013
Teor alcoólico	15
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional com controle de temperatura
Maturação	Permanece entre 10 e 12 meses em barricas grande de carvalho chamadas foudres.
Sugestão de Guarda	de 6 até 8 anos
Combinações enogastrômicas	Carne vermelha, caça, casserole e queijos
Pontuação	Antonio Galloni 90 PTS / 2013