

CROZES-HERMITAGE LES PAILLANCHES 2015

Ogier | cód 2226150

"Fresco, suculento e concentrado, com os clássicos aromas de amoras, ameixas e alcatrão" segundo Robert Parker, o Crozes-Hermitage Les Paillanches de Ogier tem um estilo cheio de fruta, mostrando a uva Syrah em sua versão mais clássica. O vinho é maturado 6 meses em grandes "foudres", mantendo as saborosas notas primárias de frutas negras.

Produtor	Ogier
País	França
Região	Rhône - Vinhedos localizado no Rhône
Tipo	Tinto
Uva	Syrah
Volume	750ml
Safra	2015
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional com controle de temperatura
Maturação	Maturado 6 meses em grandes "foudres"

