

# Delas Frères Tavel La Comballe Rose



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Rhone org

## TOOTJA

DELAS FRERES

## VIINAMARJAD

70% Grenache Noir, 15% Syrah, 10% Picpoul, 5% Cinsault

– viinamarjad on korjatud Tavel küla ümbrusest Gardi piirkonnas, vaid 25 000pdl aastas.

## VEIN

Täidlase iseloomuga roosa vein

– värvilt oranži alatooniga tumeroosa;

– aroomis tunda värsked punaseid marju, kirsse, üleküpsenud pohli, jõhvikaid, vaarikaid. Aroomi lõppu lisandub struktuurne vürtsikus;

– maitse jõuline, intensiivne ja mahlaselt marjane. Tunda punaseid kirsse, vaarikaid, üleküpsenud pohli ja pihlakamoosi Järelmaitse pikk koos vürtsise marjasusega;

– marjakestasid leotatakse madalal temperatuuril marjamahlas 18 tundi, vein kääratakse roostevabast terasest vaatides ja ei laagerdu tammevaadis.

## VEINI SOOVITUS

Vahemere köök, värsked mereannid, grillitud kalaroad, grillitud juurviljad, ürdikastmed, kalast ja linnulihast valmistatud eelroad, singi- ja salaamiviilud, kerged juustud

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna 7-9 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasist

## ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 6

Kingituseks, vastuvõtudele, piknikule, toitude juurde.



3359950335531