

# Les Deux Côtes Grenache



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Vin de Pays d'Oc

## TOOTJA

Jean Alibert / Hugh Ryman

## VIINAMARJAD

100% Grenache Noir

– Grenache Noir on laialt levinud tume sort Vahemere põhjarannikul ja saartel ning kasutatakse roosa ja punaveini valmistamisel Prantsusmaal ja hispaanias. Tihti segatakse teiste tumedate marjasortidega.

## VEIN

Kergemapoolne marjase iseloomuga punavein.

– Värvuselt keskmise intensiivsusega rubiinpunane

– Aroomis tunda üleküpsenud punaseid metsamarju, maasikaid, vaarikamoosi, tumedaid luuvilju, musti kirsse ja põldmarju. Aroomilõppu täiendab kerge vürtsikas nüanss

– Maitse mahlakalt marjane ja pigem kergemapoolne ning tasakaalukate marjatanniinidega.

Domineerivad tumedad üleküpsenud metsamarjad, mustikat ja põldmarjad, järelmaitsesse lisandub punaseid luuvilju, punaseid sõstraid ja magusaid vürtse ning veidi purustatud musta terapiart

– Marjad pressitakse kobaratena ja vein kääratakse roostevabast terasest vaatides ning vein ei arene tammevaadis

## VEINI SOOVITUS

Sealiharoad, hakklihatoitud, küpsetatud kodulinnud, juurviljad, lihapõhised pajaroad, pastad ja tomatikastmed, pehmed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna , 14 – 15 °C, Burgundia tüüpi veiniklaasidest

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



3437540053055