

Ventoux rouge “Cuvée Saint-Petrarque”

Gabriel Meffre



Jahrgang:

Herkunft: Ventoux/Côtes du Rhône
Frankreich

Produzent: Gabriel Meffre Gigondas

Traubensorte: Grenache, Syrah, Cinsault

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im
Edelchromtank.

Farbe: Purpurrot

Aroma: Subtile Fruchtnoten und ein Hauch von
reifem Obst. Feinwürzige Struktur mit
floralen Akzenten. Elegant und fines-
senreich.

Charakter: Filigrane Fruchtstruktur mit einer
schönen Eleganz. Subtiler Wein mit
einer angenehmer Säure und erfreuli-
chem Abgang.

Passt zu: Mediterranen Küche, grilliertem
Fleisch, Wild, Geflügel, Wurstwaren,
Teigwaren und Hartkäse.

Ausschank-
temperatur: 16° - 18° Grad

Lagerfähigkeit: 3 –4 Jahre