



2022 Argile Rouge

Domaine des Ardoisières

Vin des Allobroges IGP

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Helles Rubinrot. Einladender rotfruchtiger Auftakt, noch leicht reduktiv. Frische Waldhimbeeren, Sauerkirschen, dezent wilde Rosen und blaue Blüten, leicht würzig und rauchig. Straff und knackig am Gaumen, «ça croque en bouche» sagen die Franzosen. Geprägt von roter, frischer Frucht und zupackender Mineralität. Der Argile Rouge endet mittelkräftig, mineralisch und sehr frisch. Ein Rotwein, der ideal in den Sommer passt. Tiefer Alkoholgehalt mit Frische und reifen Aromen. Bitte nicht wärmer als mit 15°C geniessen. (pt)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Genussreife: Jetzt - 2031



Alkoholgehalt: 12.5% Vol.



Trinktemperatur: 14°C - 15°C



Traubensorten: 65%

Gamay, 25% Mondeuse, 10% Persan



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 17+