

Cuvée Prestige 2018 Domaine de Lavaur

Donkerrood met violet is de kleur van deze typische 100% Malbec Cahors wijn. Bij openen van de fles ruikt u gelijk het rijpe zwarte en rode fruit en de houtrijping van minimaal . Heeft verder aroma's van vanille, kruiden en koffie. Mooie volle ronde wijn met soepele De tannines. Heerlijk rundvlees, gegrild rood vlees, gevogelte en een mooi kaasplankje. Past ook uitstekend bij een bbq. Een wijn met mooi bewaar potentieel.



Smaakprofiel: Rijke, evenwichtige en geconcentreerde wijn, zijdezachte tannines met bewaar potentieel (Half uur voor drinken open en juiste temperatuur zijn belangrijk)



Druiven: 100% Malbec (12 maanden op eikenhouten vat)



Aroma's: Rijp zwart en rood fruit, kruiden, koffie, vanille



Drinken bij: Rood vlees, rundvlees, lam, gevogelte, bbq en mooi kaasplankje



Jaargang	2018
Land	FRANKRIJK
Wijnregio	AOC Cahors
Wijnhuis	Domaine de Lavaur
Smaakprofiel	Rijke, evenwichtige en geconcentreerde wijn, zijdezachte tannines
Type/Kleur	Rode wijn
Inhoud	0,75l
Alcoholpercentage	14%
Allergenen	Bevat sulfieten
Serveertip	Rood vlees, rundvlees, lam, gevogelte, bbq en mooi kaasplankje
Serveertemperatuur	16-18 °C
Op dronk tot	2032
Op dronk van	Nu op dronk
Afsluiting	Kurk