

BOLLE

GAMAY DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS GRAND CRU
Luins AOC La Côte
Bolle & Cie
Morges



Provenance
Vaud, Suisse

Cépage(s)
Gamay

Dégustation
Robe: soutenue, aux reflets violacés
Bouquet: parfums de fruits rouges et d'épices
Palais: vin fruité, charnu et complet

Spécificité(s)
Cuvaision en foudre de chêne

Température de service
14-16°C

Accords gastronomiques
Grillades, charcuterie, viandes mijotées

Herkunft
Waadt, Schweiz

Traubensorte(n)
Gamay

Degustation
Farbe: Kraftvolles Rot, mit violetten Reflexen
Bouquet: Aromen von roten Früchten und Gewürzen
Gaumen: Fruchtiger Wein, fleischig und komplett

Eigenheit(en)
Gärung in Holzfässern

Trinktemperatur
14-16°C

Idealer Begleiter zu
Grilladen, Fleischwaren, gekochtes Fleisch