



CAVERGNAC

EICHE FÄSSER

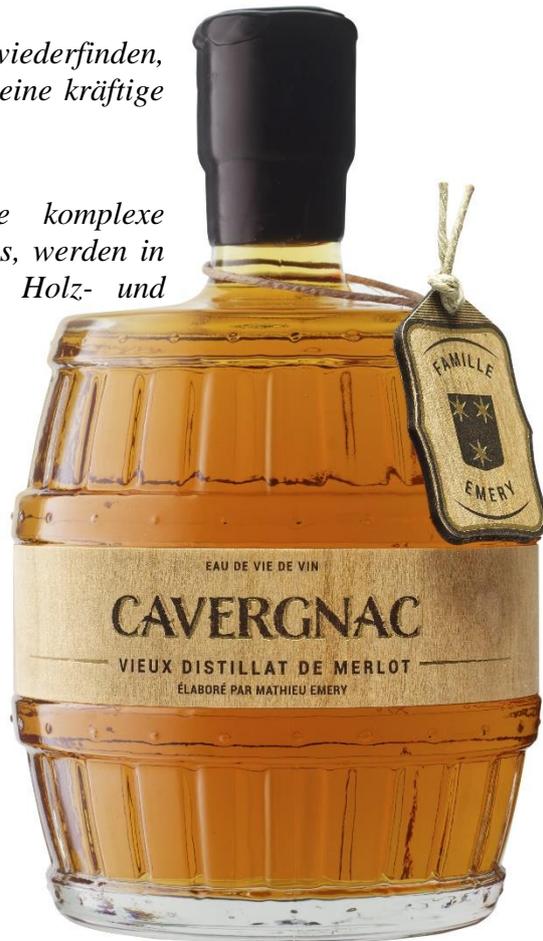
Ich habe speziell unseren besten Merlot auserwählt, um unseren "Cavergnac" zu erstellen.

Sie werden in ihm die Merkmale dieser Rebsorte wiederfinden, welche fruchtige Aromen, seidige Tannine und eine kräftige Länge im Gaumen sind.

Seine traditionelle Vinifizierung und seine komplexe Herstellung, gefolgt von 2 Jahren im Eichenfass, werden in Ihrem Geruchssinn ein Bouquet mit feinem Holz- und Vanilleton erwecken.

Mathieu Emery

REBSORTE	Merlot
APPELLATION	Eau-de-vie
BOUQUET	Vanille, holzig
GAUMEN	Kräftige Tannine, langer Abgang, Eichennoten



ALKOHOLGEHALT	41.6% Vol. Alkohol
TEMPERATUR	18°-22° C.
FLASCHE	50cl -1 Fl. pro Karton



BOX : *1 Kiste aus altem Holz, von Hand zusammengebaut, 1 Flasche Cavergnac, 2 konkave Cognacgläser, 4 Eiswürfel in Steatit.*