

Chantillon Rouge

Vicomté d'Aumelas IGP, Chantillon, Südfrankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot, Syrah, Grenache
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weich, ausgewogen, ausgeprägtes Bukett
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gegrilltem & Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	1,0 Liter
Artikel-Nr.:	13 03 69

Charakteristika

Der Chantillon Rouge präsentiert sich mit einem wunderbar ausgeprägten Bukett. Eine füllige, weiche und ausgesprochen ausgewogene Cuvée aus 40% Merlot, 30% Syrah und 30% Grenache.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt, anschließend bei kontrollierter Temperatur mazeriert und in Edelstahltanks vergoren.

Das Weingut

Im Mittelmeergebiet werden etwa zwei Drittel der französischen Landweine erzeugt. So stammt auch Chantillon – IGP Vicomté d'Aumelas – aus diesem von der Sonne verwöhnten Gebiet. Unter ständiger Aufsicht werden die Cuvées ausgewählt, zusammengestellt, gepflegt und in Südfrankreich in erstklassig geführten und ausgestatteten Kellereien abgefüllt. Wir bürgen für die gleich bleibend hohe Qualität der Weine.

