

שבלייר דו שאטו לגרזט

Chevalier Du Chateau Lagrezette
אזור גידול: קאהור זן
ענבים: 90% מלבק, 10%
מרלותהליך יצור: בציר ידני, השריה
קרה של 4 ימים, תסיסה במכלי
נירוסטה מבוקרי טמפרטורה והתיישנות
בחביות עץ אלון במשך 12-14
חודשים. **על היין:** בעל גוון סגול שחור
עוצמתי וניחוחות מרוכזים של פרי אדום
בשל עם רמזים לליקריץ ומנטה ברקע.
ליין מבנה מצוין עם טאנינים רכים ומרקם
קטיפתי והוא מאזן נהדר בין נוכחות
טובה לרעננות רבה. מלבק צרפתי
משובח.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	מרלו, מלבק
יקב:	שאטו לגרזט
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין אדום