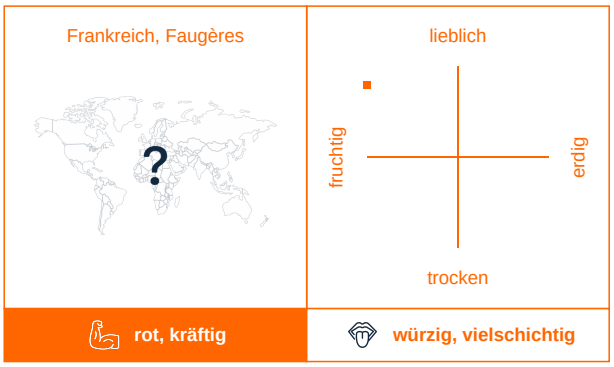
LA CLOSERAIE FAUGÈRES AC
LA CLOSERAIE AC

ABBAYE SYLVA PLANA | 2023



Reife Beeren und Kräuter der Garrigue geben den Ton an im vielversprechenden Bouquet. Die typische Aromapalette spricht für das Terroir und die Rebsorten. Der Sinneseindruck im Gaumen lässt deutlich die Herkunft erkennen: Süden, karge Böden, alte Rebstöcke, heimische Rebsorten, die in diesem Gewächs ihren ureigensten Ausdruck finden. Tradition und modernes Savoir-faire vereinen sich zu einem samtigen, ausgewogenen Wein, der durch seine Art überzeugt und Trinkgenuss bereitet.



Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut, damit die Fruchtaromatik voll zum Ausdruck kommen kann

Würzig, frisch vegetativ, mineralisch

Wild, Beeren, Rindsentrecôte, Rindsfilet Stroganoff, Rindsragout/Rindsvoressen, Weissschimmelkäse

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**