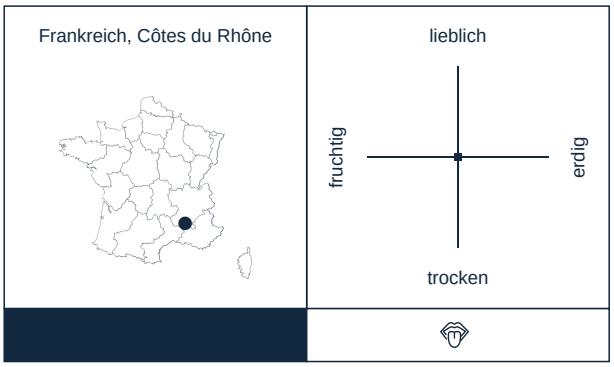
JEAN CHAPLAIN CÔTES DU RHÔNE AOP JEAN CHAPLAIN AOP

CAVE DE VISAN



Das klassische Bouquet ist von Frucht- und Gewürznoten geprägt. Die typische, fruchtige Struktur ist überzeugend und harmoniert mit der feinen Gerbstofftextur. Im Abgang präsentiert sich dieser gelungene Côtes-du-Rhône von Jean Chaplain lang und konsistent.



Grenache, Syrah, Carignan

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Fruchtig, Würzig

Käse, Kalbsbraten, Kalbsragout/Kalbsvoressen, Lammragout/Lammvoressen, Rindsbraten, Rindsragout/Rindsvoressen, Schweinsbraten, Schweinsragout/Schweinsvoressen, Pasta/Teigwaren

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

12.6 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**