



Coup de Sang

Prezzo :

CHF 15.00

Caratteristiche

Nome :	Coup de Sang
Cantina :	Domaine Louis Bovard
Regione :	Lavaux, Vaud
Colore :	Rosso
Categoria :	Mono varietà
Uve :	Pinot Nero (Blauburgunder, Klävner)
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Leggero
Alcool :	12.5%
Suolo :	Ghiaia, calcare
Capacità :	70.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Pesce, carne, formaggio, pesce d'acqua dolce, affettati, pollame
Tempo di conservazione :	2 - 4 Anni
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni