



Bag In Box tinto

DIANE LA MARQUISE

Vin du Comté Tolosan



Origine : France, Sud Ouest

Appellation : Vin du Comté Tolosan

Cépages : 40% Malbec
30% Syrah
30% Gamay

Vinification :

Vinification classique, cuvaison d'au moins 10 jours
Elevage en cuve durant 8 mois.

Description organoleptique :

La robe, légère et vive de couleur groseille, est limpide et cristalline.
Le nez laisse percevoir des arômes de petits fruits rouges.
En bouche la fraîcheur persiste avec les fruits et se finit sur une note florale.

Température idéale :

Entre 16°C et 18°C

Suggestion d'accompagnement:

Ce vin couvrira l'ensemble du repas, il est particulièrement appréciable sur des salades ou des viandes blanches.



Origen: Francia, Sur Oeste

Denominación: Vino del Comté Tolosan

Cepa: 40% Malbec
30% Syrah
30% Gamay

Vinificación:

Vinificación clásica con crianza de 10 días.
En cuba durante 8 meses.

Descripción organoléptica:

El color, ligero y vivo de color pasas, es límpido y cristalino.
La nariz deja percibir sabores de pequeñas frutas rojas.
En boca, la frescura persiste con las frutas y termina con una nota floral.

Temperatura ideal:

Entre 16°C y 18°C

Sugerencia de maridaje:

Este vino acompaña toda la cena, es especialmente apreciable con ensaladas o carnes blancas.