



## MOISSENET POMMARD LES CRAS

De druiven worden met de hand geoogst. Vinificatie duurt 3 weken, inclusief 12 dagen voor alcoholische fermentatie. Daarna rijpt de wijn meer dan 12 maanden in eikenvaten.

Veel fruit duidelijke Pommardstijl, dik krachtig, geconcentreerd, diepte, met intense aroma's van rood en zwart fruit, specerijen, ceder en rijpe tannines.

Deze wijn is de perfecte metgezel voor wildgerechten, lamsvlees, gevulde aubergines, eend, spareribs, kalkoen en verschillende kazen.



### INFO

Productnummer	2500/11	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Bourgogne	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Pommard	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Kurk
		Aantal per verpakking	6