



L'Orchidale

Vin de Pays Côtes de Thongue, France

À LA VIGNE

Vendanges manuelles en caisses.

Macération carbonique

13,5° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 2 000 bouteilles

Âge moyen des vignes: 80 ans ans

SERVICE

A servir autour de 20°.

A garder 6 ans et plus

DÉGUSTATION

Robe rouge vermillon, nez de petits fruits rouges, groseille, une bouche souple, harmonieuse, vin friand

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera charcuterie, plats en sauce, viandes et fromages

