

Chateau L'Arnaude Cuvee Nuit Blanche 0,75 l

REGION

Côtes de Provence

CHARAKTERISIERUNG

Ein typischer Côtes de Provence: feine, helle Farbe mit pfirsichfarbenen Sprenkeln, in der Nase charakteristische rote Sommerbeeren, im Mund rund und sehr lebendig, im Abgang ein Hauch von Zitrusnoten.

SERVIEREMPFEHLUNG

Für entspannte Sommerabende! Perfekt zu gegrillten Gambas, Lachstartar und gegrilltem Rindfleisch à la Plancha.

SERVIERTEMPERATUR

10°

[Zum Produkt](#)

Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
---------------	-------------

Säuregehalt	5,6 g/l
-------------	---------

Zusätzliche Informationen

Teilweise Handpflückung, temperaturkontrollierte Gärung, 5 Monate Reifung im Edelstahltank.

Inverkehrbringer: Château L'Arnaude By Bréban, Route De Vidauban, 83510 Lorgues, Frankreich