

Epesses Rouge

Grand Cru



Appellation	Lavaux AOC
Rebsorte(n)	80% Diolinoir, 20% Merlot
Höhe	420 – 480m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 25 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Im Barrique während 18 Monate
Alkohol	13,5% vol.
Aspekt	Intensive Farbe
Nase	Rote Früchte
Mund	Subtil und ausgeglichen
Passt gut zu	Es passt gut zu Wildgeflügel, einem guten Braten oder einer guten Scheibe Rindfleisch
Lagerung	6 - 9 Jahre
Temperatur	14 - 16 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl