

**Artikelnummer:** 21613

**Artikelbezeichnung:** *La Colombe Côteaux des Baronnies Bio 0,25l*

**Weingut /Produzent:** Cellier des Dauphins, Tulette, France

|                        |  |                     |                |
|------------------------|--|---------------------|----------------|
| <u>Qualitätsstufe:</u> | <b>Vin de Pays<br/>Coteaux des Baronnies</b> | <u>Inhalt:</u>      | <b>0,25l</b>   |
| <u>Herkunftsland:</u>  | <b>Frankreich</b>                            | <u>Alkohol:</u>     | <b>13,0%</b>   |
| <u>Anbaugebiet:</u>    | <b>Rhône-Tal</b>                             | <u>Gesamtsäure:</u> | <b>3,3 g/l</b> |
| <u>Rebsorte:</u>       | <b>Grenache, Syrah</b>                       | <u>Restzucker:</u>  | <b>4,5 g/l</b> |

**Produkt / Argumentation:**

Cellier des Dauphins ist die größte Genossenschaft in der Region Provence/ Rhône und seit vielen Jahren Inhaber der größten AOC-Marke in Frankreich.

In den letzten Jahre wurden große Anstrengung zur Qualitätsoptimierung unternommen und mit hochmodernen Traubenannahmezentren, einer umfassenden Betreuung der Winzer und Önologen durch die Weinuniversität in Rochguede und einem Abfüllzentrum auf modernstem technischem Stand eine vorbildliches Niveau erreicht. Die Verbindung der jahrtausende alten Weinbautradition der Region und modernem Weinbauwissen ist hierbei erklärtes Ziel und findet ihren Ausdruck in gleichbelebten Qualitäten auch über Jahrgänge hinweg und erfolgreicher Zertifizierung nach ISO und IFS Standard.

Mit "La Colombe" präsentiert Cellier des Dauphins eine regionstypische Bio-Landweine mit fruchtig-harmonischem Charakter. La Colombe Rouge aus den angesehenen Rebsorten Grenache und Syrah ist rubinrot, mit angenehmen Noten von Brombeere und Cassis und einem warmen Finish.

Mit 14-16 °C ein idealer Begleiter zu Braten, kalten Platten und Käse.

**Beschreibung.**

Farbe: **rubinrot**

Geschmacksrichtung: **fruchtig-trocken, harmonisch**

Bouquet / Geschmack: **feine Fruchtnoten  
elegant, mit seidigem Finish**

Lagerfähigkeit: **1 - 2 Jahre**

Serviertemperatur: **14-16°**

Speiseempfehlung: **perfekt zu Braten,  
kalten Platten und Käse**

**Logistik:**

EAN - Flasche: **3179071003528**

EAN - Karton: **3179072004296**

Karton(L x B x H): **231 x 173 x 193 mm,**

Palette (Höhe): **1695 mm**

Karton pro Lage: **16**

4er Pack pro Display: **128**

Flaschen pro Karton **12**

