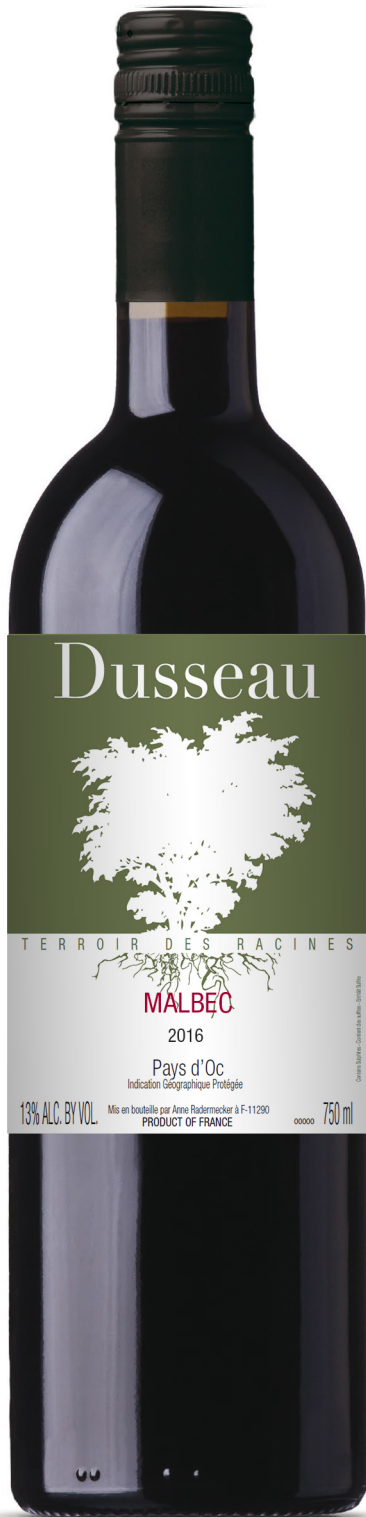


Dusseau



MALBEC

Pays d'Oc – Regio Limoux

Kleur: dieprood met een paarse tint.

Neus: aroma's van zwart fruit, pruimen, kersen en aalbes. Evolutie naar zoethout en zwarte bes.

Smaak: fijne zuren, zacht en vol met een elegante tannine

Serveren: aan 16 - 18 °C.

Bij rood rundvlees, al dan niet gegrild, bij een winters stoofpotje of een hazenpeper met bospaddenstoelen.