



<b>Naam</b>	0,5 ltr. Collection Rivesaltes Ambré 2005, Vin Doux Naturel
<b>Artikelnummer</b>	1154
<b>Type</b>	zoet
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Languedoc en Roussillon
<b>Producent</b>	Château Cap de Fouste
<b>Druivenras(sen)</b>	40% Grenache Blanc, 60% Grenache Gris
<b>Optimaal op dronk</b>	> 15 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	12 - 14 °C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Versterkt zoet – rijk en vol, gedroogd fruit
<b>Proefnotitie</b>	Mooie oranje kleur met gouden highlights. Intense aroma's van gekonfijte en gedroogde rode fruiten vermengd met zachte kruiden. Elegant en goed uitgebalanceerd, de zoetheid en zuurgraad zijn perfect op elkaar afgestemd.
<b>Wijn en gerecht</b>	Aperitief, desserts met chocolade of citrusvruchten, zachte kazen.