



CHÂTEAU CESSERAS

Cru La Livinière — Magnum 2022

Cru La Livinière · Rødvin

DRUER

Syrah · Mourvèdre · Carignan · Grenache

VOLUM

1,5 l

EMBALLASJE

Magnum

SMAKSNOTATER

UTSEENDE

Vakker, dyp granatrød med rubinrøde reflekser.

AROMA

Rik, med toner av sorte oliven, røde bær og fiolett, forsterket av krydder og pralin.

SMAK

Flytende tekstur, velbalansert, med finesse og subtilitet, båret av godt integrerte fettoner.

SLIK LAGES DEN

Avstillet høsting og tradisjonell vinifisering på Syrah. Karbonisk maserasjon på Carignan, Grenache og Mourvèdre. 65 % av vinen fatlagres på fransk eik i 12 måneder. 35 år gamle vinstokker, drevet bærekraftig (grasdekke, biologisk skadedyrkontroll, organisk gjødsel, kontrollert avling på 45 hl/ha), på sandstein- og mergeljord.

TILGJENGELIGHET

SERVERING

Fås gjennom restaurant og bar. Privatpersoner kan bestille via Vinmonopolets spesialbestilling, til fast pris.