



Épiphanie

Fetească Neagră culeasă târziu în 2017, care, după cele 12 luni de maturare la baric de primă folosință, de origine franceză și mai bine de 12 luni învechire la sticlă a devenit ceea ce noi considerăm că este revelația ce dezvăluie farmecul celui mai vechi soi românesc, Épiphanie.

Fetească Neagră

Fetească Neagră culeasă târziu în 2017, care, după cele 12 luni de maturare la baric de primă folosință, de origine franceză și mai bine de 12 luni învechire la sticlă a devenit ceea ce noi considerăm că este revelația ce dezvăluie farmecul celui mai vechi soi românesc, Épiphanie.



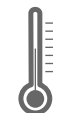
Tip de vin: Roșu, sec



Calitate: DOC-CMD Sarica - Niculițel



Alcoolemie: 14,9% vol.



Temperatura optimă de consum: 17-18°C



**Asocieri
gastronomice**

Aerat în prealabil 45 de minute, se poate asocia preparatelor din vânat de talie mare cu blană, brânzeturi maturate cu mușcăi nobil, deserturi din ciocolată neagră cu fructe de pădure.

NOTIȚE:

.....

.....

.....