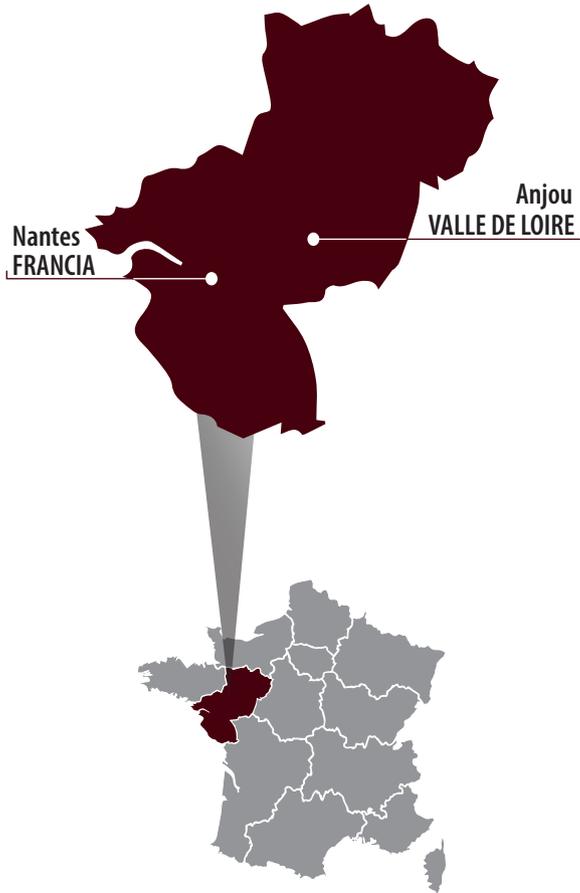


MAISON L'HEXAGONE ANJOU ROUGE 2020

Gamay



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

El vino L'Hexagone se produce en la región pacífica y soleada del vale del loire, cada color es una expresión de su terroir: el área de Chinon aporta elegancia y estructura a los vinos tintos; Los suelos de esquistos de enjou aportan frescura y delicadeza a los blancos, rosados y espumosos.

L'Hexagone asegura que cada botella tiene el label HVE (Alto Valor Ambiental), este viñedo cuenta con denominacion de origen desde 1936.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo intenso con reflejos violáceos, aromas frambuesa, cereza roja, fresa, flores (rosa/violeta), en boca redondo y suave. Se puede degustar fresco. El paladar está bien equilibrado.

Maridaje ideal Manitas de cerdo, Pollo, Tartare de Boeuf, Ceviche de Totoaba (Pescado), filete mignon con papa.



Vinícola / Enólogo:

L'Hexagone
Charles Eusèbe Biotteau



Grados de Alcohol:

12% Alc.



Cépage:

Gamay



Temperatura de Consumo:

12-14°C.



Vinificación:

El vino es prensado directo con fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable. La maceración dura una semana. Sin fermentación maloláctica y sin envejecimiento en barrica.