



2017 L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Note de dégustation:

Le nez révèle des fruits rouges d'été, comme des fraises, mélangés à des pétales de rose. En bouche, il est moyennement corsé avec des tanins souples et charnus. En fin de bouche, il a un charme insouciant qui en fait un vin délicieux pendant plusieurs années.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Castillon
Producteur:	
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	1167917

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.