



## 2019 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un nobile Pauillac di una famosa tenuta .

**Abbinamenti:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château d'Armailhac
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0472819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château d'Armailhac**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.