



2011 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Alla scoperta dell'Haut-Médoc

Descrizione del vino:

Il Domaine Andron confina con la denominazione St-Estèphe e con le parcelle dei famosi Châteaux Charmail e Sociando-Mallet. Sébastien Fontaneau, il maestro di cantina, lavora per la cooperativa St-Estèphe e conosce le migliori parcelle della regione. In questa piccola tenuta di soli 7 ettari, produce ogni anno alcuni grandi vini che vengono messi in palio!

Nota di degustazione:

Granato scuro con riflessi rubino. L'attacco è speziato, con cardamomo e pepe nero, seguito da note di mirtillo e violette e da un accenno di moka. Il palato medio e carnoso è sostenuto da tannini leggermente ruvidi. Note di bacche blu e grafite sul finale. Un vino affascinante!

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.

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | Haut-Médoc |
| Produttore: | Domaine Andron |
| Valutazioni: | Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100 |
| Vinificazione: | 20 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Maturità: | fino a 2028 |
| Varietà d'uva: | 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc |
| Numero di articolo: | 0549311 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

| | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100 |
| Varietà d'uva: | 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc |
| Maturità: | fino a 2028 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 20 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |