



## 2020 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Vellutato assemblaggio bordolese dalla Maison Sichel

### Descrizione del vino:

Il Tour des Trois Lunes è un sapiente assemblaggio di uve perfette provenienti dai migliori siti. Deve il suo carattere morbido e corposo al Merlot. Il Tour des Trois Lunes si abbina perfettamente a piatti piccanti, carni grigliate e arrosto e, naturalmente, a formaggi stagionati a pasta dura e molle.

### Nota di degustazione:

Viola con centro rosso rubino. Seducente bouquet di ciliegie nere, ribes nero e tabacco Burley, con note di gelatina di more e pastiglie di cioccolato. Palato potente con un estratto leggermente granuloso, tannini sostenuti e corpo potente. Finale concentrato e minerale con aromi di bacche nere e ginepro.

### Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Produttore:** Sichel

**Valutazioni:** Score 18/20

**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** fino a 2031

**Varietà d'uva:** 55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0441420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.