



2017 L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Nota di degustazione:

Frutti rossi estivi, come le fragole, mescolati a petali di rosa al naso. Al palato è di medio corpo con tannini morbidi e carnosì. Ha un fascino leggero sul finale che lo renderà un vino delizioso per diversi anni.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Castillon
Produttore:	
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	1167917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2028
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.