



## 2018 Comte de M

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

**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:**

Libano

**Regione:**

Valle della Bekaa

**Produttore:**

Château Kefraya

**Valutazioni:**

Bettane & Desseauve 95/100, Score 19/20

**Vinificazione:**

18 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.0 %

**Maturità:**

fino a 2034

**Varietà d'uva:**

66% Cabernet Sauvignon, 34% Syrah

**Numero di articolo:**

1373218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Comte de M**

Vallée de la Bekaa  
Château Kefraya

<b>Origine:</b>	Libano
<b>Valutazioni:</b>	Bettane & Desseauve 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	66% Cabernet Sauvignon, 34% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<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.