



## 2012 Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Grande formato per le serate barbecue

**Descrizione del vino:**

La tenuta si trova a pochi passi da Giscours, nella denominazione Margaux.

**Nota di degustazione:**

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Bouquet maturo e aperto, dominato dai frutti di bosco, con note di legno pregiato e café au lait. Il palato è elegante e vellutato, con tannini fini che mostrano sostegno e riserva, ribes nero e sambuco sul finale.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Haut-Médoc
<b>Produttore:</b>	Château Belle-Vue
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 89/100, Score 17.5/20, James Suckling 89/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0494312

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 89/100, Score 17.5/20, James Suckling 89/100
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.