



## 2014 Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

**Nota di degustazione:**

Ciliegia rossa dolce, melograno, fiori di campo, menta e pepe bianco al naso, setoso, profumato ed eccezionalmente puro al palato. Grande!

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Côtes de Castillon
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1331514

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos Puy Arnaud**

Côtes de Castillon AOC  
Thierry Valette

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.