



2008 Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Cantenac Brown
Valutazioni:	Score 19/20
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0216808

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	fino a 2035
Maturità:	
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.