



2010 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Selektion aus einer Einzellage bei St-Emilion

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Elegantes Bouquet, schwarzbeerige Frucht, wunderschön florale Note. Im Gaumen angenehmen Körper zeigend, gute Substanz, im Finale Heidelbeeren und Lakritze.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Castillon
Produzent:	Vignobles Christian Veyry
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0549610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.