



L'Arche Blanche

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1413015

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Arche Blanche

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Franc
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.