

Marpaout

Moulis-en-Médoc AOC, Château Branas Grand Poujeaux

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France Sous-région: Moul

Produzent: Château Branas Grand Poujeaux

Vol. alcool: 14.0% Artikelnummer: 1415122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Marpaout

Moulis-en-Médoc AOC Château Branas Grand Poujeaux

Herkunft: France **Vol. alcool:** 14.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.