



Château Ripeau

Grand Cru, 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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1434216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ripeau

Grand Cru
St-Emilion AOC

| | |
|-------------------|--|
| Herkunft: | France |
| Cépage(s): | 90% Merlot, 10% Cabernet Franc |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Servier: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |