



Château d'Escurac

Cru Bourgeois, Médoc AOC

Eine Cru-Bourgeois-Benchmark

Description:

Les vins de Bordeaux sont souvent décrits comme nobles, élégants et précieux. Le cru bourgeois du Château d'Escurac démontre à merveille que dans le Médoc, grande qualité peut rimer avec petit budget.

Profil aromatique:

Pourpre saturé, lilas sur le disque. Quel beau bouquet de violettes et de baies des bois bien mûres ! Puis de tabac à la cerises et de pastilles au cassis. La bouche est ronde et fluide avec des tannins très mûrs et nerveux. Il succède dignement au millésime précédent.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Médoc

Producteur: Médoc AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 48% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

N° article: 0185618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château d'Escurac

Cru Bourgeois
Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 48% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 13%
Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.