



Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Ce Fronsac sans faille vous donnera beaucoup de plaisir

Description:

Un Fronsac qui fait plaisir dès la première gorgée. Majoritairement du merlot, complété par une petite part de cabernet franc, fermenté dans des cuves thermorégulées en béton et en acier inoxydable, puis vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français. Un Bordeaux harmonieusement affiné qui respire l'élégance et la complexité et qui provient d'une culture biologique certifiée.

Profil aromatique:

Bouquet délicat au tendre parfum de violette, de pastilles aux myrtilles et de thé froid aux baies des bois. Palais ferme et racé, soyeux et équilibré, avec des tannins serrés et un corps droit. Subtiles notes de graphite dans la finale concentrée aux nuances de cassis et d'estragon.

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: Fronsac/Canon Fronsac

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2030-2047

Cépage(s): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

N° article: 0475023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnuck 91-93/100, Neal Martin 92-94/100,
Vinum 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
A boire: 2030-2047
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.