



Château La Tour Figeac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Grenat moyen avec des reflets pourpres. Bouquet confituré, semble encore fermé. En bouche, une certaine dureté, mais semble compact et montre du potentiel.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

N° article: 0356295

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Tour Figeac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.