



Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet ciselé aux parfums de cerise de pruneau juteux, avec des notes de chocolat au lait et champignons frais. Gouleyant en bouche, avec une acidité souple, un fruité doux et une puissance modérée. Comme chaque fois, il est plutôt un timide qui n'attirera pas l'attention à tous les coups.

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: 14.0%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0462696

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Magdelaine

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 17/20, Score 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.