



Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Direkt aus der Schloss-Schatzkammer

Description:

An einen hervorragend gereiften 1er Grand Cru Classé heranzukommen ist nicht einfach. Bei Château La Gaffelière ist es uns gelungen, der Schatzkammer des Schlosses ein kleines Kontingent 2003er zu entlocken.

Profile aromatique:

Robe brillante, rubis-grenat. Bouquet intense de baies noires, sureau et mûre, notes de cuir fraîchement tanné, truffe et tabac dominicain en arrière-nez. Palais ferme et charnu avec des notes de griottes, airelles, genièvre et des arômes de terroir, il séduit par son élégance et une incroyable profondeur.

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 puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 12.5%

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

N° article: 0473890

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.