



Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Grenat rubis foncé, reflets violets, discrets reflets sur les bords. Délicatement boisé, un soupçon de cerises noires et de nougat, une touche de tabac. Juteux, cerises noires, fine douceur d'extrait, tanins soyeux intégrés, montre une bonne fraîcheur, agréable à boire, minéral en fin de bouche, bon potentiel de développement. (Falstaff)

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: 13.0%

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

N° article: 0511593

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Dominique

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.