



Château Ferrand Lartigue

Grand Cru, St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Violet profond, extrêmement foncé. Bouquet de mûre, plein, à maturité, épice d'encre et bois précieux (palissandre); très droit. En bouche, tanins intenses, encore présents et granuleux. Extrait poivré, très musclé, constitution sportive. Persistance aromatique intense. Concentration qui paraît presque illogique, et qui démontre ainsi un potentiel rare pour un Saint-Emilion 2001.

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: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0563395

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Ferrand Lartigue

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.