



Château Monbousquet

Grand Cru, St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Sehr tiefes Purpur mit violetten und rubinen Reflexen. In der Nase ein Gewaltspaket von sehr reifen Beeren, Dörrfeigen, Amarenakirschen und süsse Edelhölznoten. Im Gaumen nicht so hart wie sonst in seiner Jugendphase, die Gerbstoffe sind fett, ja fast mollig und geben dem sehr konzentrierten Wein viel burgundischen Charme.

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: 12.5%

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

N° article: 0564995

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Monbousquet

Grand Cru
St-Emilion AOC

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