



Château Rouget

Pomerol AOC

Une réserve très prisée

Description:

Profile aromatique:

Grenat pourpre foncé, saturé au centre, avec des reflets violets. Cocktail intense de baies sauvages, concentré, avec des notes grillées et maltées. Bouche corsée possédant de grandes réserves grâce à une structure tannique mûre. Finale aux arômes de myrtilles des alpes et de gelée de fraise des bois en retro-olfaction. Jamais auparavant je n'avais été aussi enchanté par une dégustation en Primeurs.

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: Pomerol

N° article: 0476315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Herkunft: France

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.