



## La Réserve de Gilles

Pauillac AOC

Une découverte exclusive de Pauillac

### Description:

Même dans une appellation aussi prestigieuse que Pauillac, il est encore possible de faire de véritables découvertes. La Réserve de Gilles fait partie de ces rares perles rares qui permettent de savourer un Bordeaux classique à un prix étonnamment attractif. Issu d'un excellent millésime, ce vin réunit toutes les caractéristiques d'un Pauillac typique: des arômes de cassis, de la structure, de la fraîcheur et de la finesse. Cette cuvée, composée de cabernet sauvignon, de merlot, de petit verdot et de cabernet franc, a mûri pendant neuf mois en barriques françaises et se présente d'ores et déjà comme un vin harmonieux et accessible. En même temps, La Réserve de Gilles possède suffisamment de profondeur et de structure pour évoluer favorablement pendant de nombreuses années.

### Profil aromatique:

### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### 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:** Pauillac

**Elevage:** 9 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 61% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**N° article:** 1458220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### La Réserve de Gilles

Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	61% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.