



Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Description:

Profile aromatique:

Grenat rubis foncé profond, noyau opaque, reflets violets, légers reflets sur les bords, confiture de baies des bois foncées mûres, nuances de cassis, fine touche de bois noble, cerises mûres, bouquet accueillant. Juteux, extractif, fraîchement structuré, texture élégante, tanins fins, reste bien en place, potentiel de maturité certain. Superbe vin.

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:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: Fronsac/Canon Fronsac

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon

N° article: 0104816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.