



Château Capbern

St-Estèphe AOC

Le secret de Saint-Estèphe

Description:

Le Château Capbern à Saint-Estèphe appartient à la même famille que le célèbre Calon Ségur. Les vignes sont situées sur des hauteurs graveleuses avec des sous-sols argileux et sont plantées en grande partie de cabernet sauvignon. Les vignes, âgées en moyenne de 30 ans, produisent un vin élégant et puissant avec un potentiel de garde et un excellent rapport qualité-prix.

Profil aromatique:

Robe au rubis grenat foncé. Au nez, merveilleux bouquet de petits fruits noirs – cassis, sureau et prunellier – avec en arrière-fond des notes de truffe, de cuir, de tabac et de cèdre. En milieu de bouche, tanins bien intégrés; bonne fraîcheur, arômes de poivre noir et de clou de girofle ainsi que de bois de santal et de cerise noire; longue persistance aromatique au fruité bien présent.

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-Estèphe

Vol. alcool: 15.0%

N° article: 0244719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Capbern

St-Estèphe AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.