

Clos l'Abba

Grand Cru, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe d'un rubis lilas lumineux. Bouquet poivré aux tons de cerise sauvage et de prune rouge à maturité; belle profondeur, direct et très aromatique. Bouche au fruit presque éblouissant, s'exprimant avec puissance. Un vin fantastique d'une écriture moderne.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France **Sous-région:** St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 13.0% A boire: À l'apogée Artikelnummer: 0286804

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos l'Abba

Grand Cru St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: WeinWisser 18/20

A boire: À l'apogée Vol. alcool: 13.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.