



Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Un Fronsac tiré du coffre aux trésors du domaine

Description:

Un Fronsac qui fait plaisir dès la première gorgée. Majoritairement du merlot, complété par une petite part de cabernet franc, fermenté dans des cuves thermorégulées en béton et en acier inoxydable, puis vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français. Un Bordeaux harmonieusement affiné qui respire l'élégance et la complexité et qui provient d'une culture biologique certifiée.

Profil aromatique:

Rubis grenat foncé, centre impénétrable. Séduisant bouquet de cassis, de tabac blond et d'écorce d'orange. En bouche, structure crémeuse, tannins mûrs et corps généreux. Finale persistante de cassis et de raisin de Corinthe.

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: Fronsac/Canon Fronsac

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

N° article: 0475015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.