



Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Ce Fronsac sans faille vous donnera beaucoup de plaisir

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:

Pourpre extrêmement foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de liqueur de prune et de gelée de sureau, sur un bouquet de violette et de la réglisse. La bouche est crémeuse, riche et d'une merveilleuse maturité, les tannins sont ronds, grande élégance et corps musclé. La finale serrée est marquée par les baies bleues, sur de délicates notes de graphite et une astringence jamais rencontrée auparavant.

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2027-2048

N° article: 0475020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100,
Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker
90-92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
A boire: 2027-2048
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.