



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.

Profile aromatique:

Bouquet délicat aux notes de cassis fraîchement cueilli, de violette, de graphite et de gelée de sureau. Bouche compacte et tendre, tannins serrés, bel équilibre et corps ferme. Des arômes de cerise sauvage, de peau de prune et de genièvre accompagnent la finale droite et concentrée, sur une élégante note d'amertume.

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

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2029-2045

N° article: 0475022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92-93/100, Jeb Dunnock 91-93+/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 17+/20, Score 18.5/20
A boire:	2029-2045
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.