



Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Grand format pour les soirées barbecue

Beschreibung:

Le domaine se trouve à portée de vue de Giscours, dans l'appellation Margaux.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Bouquet mûr et ouvert, dominé par les baies, avec des notes de bois précieux et de café au lait. La bouche est élégante et veloutée avec de fins tannins montrant du soutien et des réserves, cassis et sureau en finale.

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.

Servierempfehlung:

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: Haut-Médoc

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot

Artikelnummer: 0494312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.