



Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Vin filigrane qui allie des tanins raffinés et des fruits noirs riches. Il a de la structure, de l'acidité et un noyau juteux, bien équilibré, mûr et d'une grande intensité.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0511514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Dominique

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2036
Vol. alcool: 14.5%
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.