



Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Grenat rubis foncé, reflets violets, discrets reflets sur les bords. Délicatement boisé, un soupçon de cerises noires et de nougat, une touche de tabac. Juteux, cerises noires, fine douceur d'extrait, tanins soyeux intégrés, montre une bonne fraîcheur, agréable à boire, minéral en fin de bouche, bon potentiel de développement.(Falstaff)

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 2039

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

Artikelnummer: 0511518

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 2039
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.