



Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Robe profonde, grenat-violet, nez de prunes chaudes, de confiture de cerises, de mûres séchées et de fines notes épicées. En bouche, un poids moyen avec une structure tendue, à nouveau aromatique et expressive. Un vin retenu, beau et profond.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0628116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.