



Collines de l'If

St-Emilion AOC

Der neue Star aus St-Emilion

Beschreibung:

Der rare Zweitwein von Château l'If

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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: St-Emilion & Satellites

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1097618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Collines de l'If

St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	91% Merlot, 9% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.