



Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Best Buy aus St.-Émilion

Beschreibung:

Verführerisch, mit sehr konzentrierten Cassis-, Pflaumen- und Kirschkonfitüren-Aromen, die sich auf einem gut eingebetteten Graphit-Rückgrat bewegen, während schwarzer Tee, kalkige Mineralität und subtile Kräuternuancen sich in einem langen Abgang zeigen.

Degustationsnotiz:

Séduisant, avec des arômes très concentrés de cassis, de prune et de confiture de cerise qui évoluent sur une épine dorsale de graphite bien intégrée, tandis que le thé noir, la minéralité calcaire et de subtiles nuances d'herbes se révèlent dans une longue finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1331418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	13.0%
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.