

## **Clos Puy Arnaud**

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

#### Beschreibung:

#### **Degustationsnotiz:**

Le nez est riche, impétueux et plein de fruits : framboise, orange sanguine, menthe et fleurs sauvages ; en bouche, à nouveau beaucoup de fruits et des tanins soyeux. Extrêmement équilibré et expressif. Fabuleux !

#### 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:** CCast

**Produzent:** Thierry Valette **Elevage:** en Barrique **A boire:** jusqu'en 2036

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1331519

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Clos Puy Arnaud**

Côtes de Castillon AOC Thierry Valette

**Herkunft:** France

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**A boire:** jusqu'en 2036 **Elevage:** en Barrique

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.