



## 2020 Château de la Dauphine

Fronsac AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre extrêmement foncé, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet envoûtant de griottes mûres, de liqueur de prune et de gelée de sureau, sur un bouquet de violette et de la réglisse. La bouche est crémeuse, riche et d'une merveilleuse maturité, les tannins sont ronds, grande élégance et corps musclé. La finale serrée est marquée par les baies bleues, sur de délicates notes de graphite et une astringence jamais rencontrée auparavant.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Fronsac/Canon Fronsac
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
<b>Référence:</b>	0475020

**Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin**

Taille: A7 74x105

**Château de la Dauphine**

Fronsac AOC

**Origine:** France

**Notation(s):** James Suckling 92–93/100, Parker 90–92/100,  
WeinWisser 18/20

**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.