2019 L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Note de dégustation:
Le nez révèle des fruits rouges d'été, comme des fraises, mélangés à des pétales de rose. En bouche, il est moyennement corsé avec des tanins souples et charnus. En fin de bouche, il a un charme insouciant qui en fait un vin délicieux pendant plusieurs années.
Accompagne idéale:
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).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Castillon
Producteur:	
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	1167919

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Hêtre

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch