



2022 Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Ce Fronsac sans faille vous donnera beaucoup de plaisir

Description:

Un Fronsac qui fait plaisir dès la première gorgée. Majoritairement du merlot, complété par une petite part de cabernet franc, fermenté dans des cuves thermorégulées en béton et en acier inoxydable, puis vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français. Un Bordeaux harmonieusement affiné qui respire l'élégance et la complexité et qui provient d'une culture biologique certifiée.

Note de dégustation:

Bouquet délicat aux notes de cassis fraîchement cueilli, de violette, de graphite et de gelée de sureau. Bouche compacte et tendre, tannins serrés, bel équilibre et corps ferme. Des arômes de cerise sauvage, de peau de prune et de genièvre accompagnent la finale droite et concentrée, sur une élégante note d'amertume.

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.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Fronsac/Canon Fronsac

Notation(s):

James Suckling 92–93/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 17+/20, Jeb Dunnuck 91–93+/100

Viticulture:

Bio

Apogée:

2029–2045

Référence:

0475022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 92–93/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 17+/20, Jeb Dunnock 91–93+/100
Apogée:	2029–2045
Viticulture:	Bio
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.