



2018 Château Barde-Haut

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	1331418

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Barde-Haut

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2028
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.