



L'Arche Blanche

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1413015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Arche Blanche

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	60% Merlot, 40% Cabernet Franc
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.