



## Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

**Descrizione:**

**Profilo aromatico:**

**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).

**Temperatura:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Moulis

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Numero articolo:** 1081811

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Mauvesin Barton

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	46% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.