



Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Uno dei migliori della sua categoria

Descrizione:

Un Fronsac che piace fin dal primo sorso. In prevalenza Merlot, con una piccola quantità di Cabernet Franc, fermentato in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese. Un Bordeaux armoniosamente maturato che emana eleganza e complessità e che proviene da agricoltura biologica certificata.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato con un tenero profumo di violette, pastiglie di mirtillo e tè freddo ai frutti di bosco. Al palato è deciso e vivace, setoso ed equilibrato, con tannini stretti e corpo dritto. Note sottili di grafite nel finale concentrato con sentori di ribes nero e dragoncello.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

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: Fronsac/Canon Fronsac

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2047

Varietà d'uva: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Numero articolo: 0475023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91-93/100, Neal Martin 92-94/100, Vinum 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2047
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.