



Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP

Descrizione:

Profilo aromatico:

Vino dal colore rosso porpora scintillante. Il naso è affascinante con note di more, liquirizia, legno di cedro e spezie dolci come i chiodi di garofano. Al palato si sviluppano sapori di frutti rossi come il lampone, accompagnati da sfumature speziate dell'uva Mourvèdre. I tannini sono fini e setosi. Una nobile e contenuta nota legnosa assicura un perfetto equilibrio.

Ideale con:

È delizioso con scaloppine di maiale, salumi (prosciutto di Bayonne), cassoulet, crêpes salate (con ratatouille, spinaci o speck, per esempio), polpettone o camembert. Inoltre, si sposa magnificamente con i picnic estivi, le pizze o la pasta.

Temperatura:

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

Paese di origine: Francia

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir

Numero articolo: 0188122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.