



Petit-Figeac

Grand Cru, St-Emilion AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Numero articolo: 1015623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Petit-Figeac

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Vinum 95/100, Score 18.5/20
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.