



Château La Tour Figeac

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Granato medio con riflessi violacei. Bouquet di confettura, sembra ancora chiuso. Al palato presenta una certa durezza, ma sembra compatto e mostra un certo potenziale.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

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%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0356295

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Tour Figeac

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
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.