



Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Direkt aus der Schloss-Schatzkammer

Descrizione:

An einen hervorragend gereiften 1er Grand Cru Classé heranzukommen ist nicht einfach. Bei Château La Gaffelière ist es uns gelungen, der Schatzkammer des Schlosses ein kleines Kontingent 2003er zu entlocken.

Profilo aromatico:

Colore rubino-granato brillante. Bouquet intenso di bacche nere, sambuco e mora, con note di cuoio appena conciato, tartufo e tabacco dominicano in sottofondo. Al palato è solido e carnoso, con note di marasca, mirtillo rosso, ginepro e aromi di terroir, e seduce con la sua eleganza e incredibile profondità.

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:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 12.5%

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

Numero articolo: 0473890

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Gaffelière

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.