



Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Un St-Estèphe erotico con tecniche di vinificazione molto moderne. Colore granato-violaceo medio. Bouquet molto morbido ed erotico, con aromi di cocco e vaniglia dalla botte e note fini di legno di cedro. Assoluta pienezza al palato, borgognona, cremosa, ammorbidita da note di marasca e ciliegia rossa, buona lunghezza.

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: St-Estèphe

Produttore: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 14.0%

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

Numero articolo: 0562595

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tour de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.