



Château Ferrand Lartigue

Grand Cru, St-Emilion AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Porpora intenso, estremamente scuro. Bouquet pieno e maturo di mora, spezie maculate e legni pregiati (palissandro); molto diretto. Tannini intensi al palato, ancora presenti e granulosi. Estratto pepato, costituzione molto muscolosa e atletica. Intensa persistenza aromatica. Concentrazione che sembra quasi illogica, dimostrando un potenziale raro per un Saint-Emilion 2001.

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-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0563395

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrand Lartigue

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.