



Château Rouget

Pomerol AOC

Una riserva molto pregiata

Descrizione:

Profilo aromatico:

Granato scuro-porpora, saturo al centro, con riflessi violacei. Cocktail intenso di frutti di bosco, concentrato, con note tostate e maltate. Palato corposo con molta riserva grazie a una struttura tannica matura. Finale con aromi di mirtilli alpini e gelatina di fragole selvatiche in retro-olfatto. Mai prima d'ora sono stato così incantato da una degustazione di Primeurs.

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: Pomerol

Numero articolo: 0476315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Rouget

Pomerol AOC

Herkunft: Francia

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