



Château Latour-Martillac

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Rubino medio-violaceo. Superbo bouquet di ciliegie nere con sentori di catrame e note speziate di terroir e caffè. Di medio corpo, con tannini e acidità straordinariamente equilibrati, un corpo seducente e aromi seducentemente ricchi. Una vinificazione esemplare per questa scommessa estremamente sicura.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Gradazione alcolica: 14.5%

Numero articolo: 0157222

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Latour-Martillac

Cru Classé de Graves
Pessac-Léognan AOC

Paese di origine: Francia

Gradazione alcolica: 14.5%

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.