



Château Tour St-Christophe

Grand Cru, St-Emilion AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Produzione: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0%

Uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero articolo: 0702820

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Tour St-Christophe

Grand Cru
St-Emilion AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 96/100, Jeb Dunnuck 93-96/100,
Parker 93/100, WeinWisser 18/20

Uva: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 15 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 15.0%

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.