



Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Rubino granato intenso e scuro, nucleo opaco, sfumature violacee, leggeri riflessi ai bordi, confettura di bacche scure mature, sfumature di ribes nero, fine tocco di legno nobile, ciliegie mature, bouquet accogliente. Succoso, estrattivo, appena strutturato, struttura elegante, tannini fini, rimane ben saldo, sicuro potenziale di maturità. Un vino superbo.

Abbinamenti:

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:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Fronsac/Canon Fronsac

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0104816

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Paese di origine: Francia

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon

Maturità di degustazione: da bere

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.