

Château Beauregard

Pomerol AOC



Descrizione:

Profilo aromatico:

"Rubino granato scuro e profondo, riflessi violacei, leggera lucentezza sul bordo, prugne fresche, frutti di ciliegia scura, delicate spezie erbacee, sfumature di tabacco. Succoso, di medio corpo, delicata confettura di fragole, tannini presenti, discreta dolcezza sul finale, offre un semplice piacere di beva" Falstaff 2018

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Numero articolo: 0474217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beauregard

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Da bere: da subito fino al 2032
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.