



Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Un Fronsac dallo scrigno della tenuta

Beschreibung:

Un Fronsac che piace fin dal primo sorso. In prevalenza Merlot, con una piccola quantità di Cabernet Franc, fermentato in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese. Un Bordeaux armoniosamente maturato che emana eleganza e complessità e che proviene da agricoltura biologica certificata.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso con centro impenetrabile. Un bouquet seducente di ribes nero, tabacco leggero e buccia d'arancia. Al palato, struttura cremosa, tannini maturi e corpo generoso. Finale persistente di ribes nero e ribes.

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.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: Fronsac/Canon Fronsac

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0475015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.