



Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Questo Fronsac impeccabile vi darà molto piacere

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:

Porpora estremamente scuro, centro nero, disco lilla tenue. Ammaliante bouquet di marasche mature, liquore di prugne e gelatina di sambuco, con profumi di viola e liquirizia. Al palato è cremoso, ricco e meravigliosamente maturo, con tannini rotondi, grande eleganza e corpo muscoloso. Il finale serrato è segnato da bacche blu, da delicate note di grafite e da un'astringenza mai riscontrata prima.

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2027-2048

Artikelnummer: 0475020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100,
Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker
90-92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Da bere: 2027-2048
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.