



## Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Questo Fronsac impeccabile vi darà molto piacere

**Descrizione:**

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.

**Profilo aromatico:**

Bouquet delicato con note di ribes nero appena colto, viola, grafite e gelatina di sambuco. Al palato è compatto e tenero, con tannini stretti, buon equilibrio e corpo solido. Gli aromi di ciliegia selvatica, buccia di prugna e ginepro si susseguono fino a un finale diretto e concentrato, con un'elegante nota di amarezza.

**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:** Fronsac/Canon Fronsac

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** 2029-2045

**Numero articolo:** 0475022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château de la Dauphine

Fronsac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 92-93/100, Jeb Dunnock 91-93+/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 17+/20, Score 18.5/20  
**Da bere:** 2029-2045  
**Weinbau:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.