



## Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

Grande formato per le serate barbecue

**Descrizione:**

La tenuta si trova a pochi passi da Giscours, nella denominazione Margaux.

**Profilo aromatico:**

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Bouquet maturo e aperto, dominato dai frutti di bosco, con note di legno pregiato e café au lait. Al palato è elegante e vellutato, con tannini fini che si mostrano sostenuti e riservati, ribes nero e sambuco sul finale.

**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:** Haut-Médoc

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0494312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Belle-Vue

Haut-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 89/100, James Suckling 89/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	51% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 21% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.