



Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Consiglio di degustazione di Saint-Émilion

Beschreibung:

Haut-Simard è sinonimo di vini accessibili e allo stesso tempo profondi, che rappresentano la regione in modo autentico. Lo château è noto per la sua miscela contemporanea di stile moderno di Saint-Émilion e vinificazione classica che esalta il carattere del terroir ghiaioso e argilloso e dei vitigni Merlot e Cabernet Franc.

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Intenso bouquet di marasca, ribes nero e un tocco di uva sultanina; meravigliosa dolcezza e calore, già quasi ammaliante. Maltoso, corposo, di grande fascino vellutato.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0503314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Vinous 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.