



## Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Il miglior D che abbiamo mai assaggiato in bottiglia, perché è il più armonioso, ha estratto ma non tannini duri, e un alto contenuto di frutta. (Vinum)

#### 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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2027

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0511513

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château La Dominique

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon da subito fino al 2027
<b>Da bere:</b>	
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.