



Château Tour de Pez

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un piacere regale.

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Un St-Estèphe erotico con tecniche di vinificazione molto moderne. Colore granato-violaceo medio. Bouquet molto morbido ed erotico, con aromi di cocco e vaniglia dalla botte e note fini di legno di cedro. Assoluta pienezza al palato, borgognona, cremosa, ammorbidita da note di marasca e ciliegia rossa, buona lunghezza.

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:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Est

Produzent: St-Estèphe AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0562508

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Tour de Pez

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2028
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.