



Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Sublime al palato, concentrato ma elegante, con un finale lunghissimo. Quasi un elis

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, lilla sul disco. Bacche rosse e nere segnano il bouquet molto concentrato, con note di polpa di lampone e legno di rosa, seguite da tè alla frutta e tabacco leggero. Corpo molto teso con tannini fitti e tracce di grafite e ginepro. Un concentrato di potenza, che afferra e non molla più la presa in questo lungo finale!

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 2042

Varietà d'uva: 87% Merlot, 13% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0562712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 93-95+/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91-94/100
Varietà d'uva: 87% Merlot, 13% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2042
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.