



Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo intenso, naso di prugne calde, confettura di ciliegie, more secche e fini note speziate. Al palato è di medio peso, con una struttura tesa, ancora una volta aromatica ed espressiva. Un vino sobrio, bello e profondo.

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

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0628116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2040
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.