

Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un seduttore

Beschreibung:

Château Chauvin è di proprietà di Sylvie Cazes, la cui famiglia possiede anche Château Lynch-Bages. Questa splendida tenuta si trova nella parte nord-occidentale della denominazione St-Émilion, vicino a Pomerol. Con il 20% di Cabernet Franc, il 5% di Cabernet Sauvignon e il 75% di Merlot, questo vino seducente ha un'aria da Cheval Blanc. Un vino convincente.

Degustationsnotiz:

Colore granato-violaceo medio-intenso e bouquet terroso con aromi di alloro, prugne calde, sottobosco, ciliegie cotte e mentolo. Il corpo, da medio a pieno, è solido e morbido, un po' teso ma ricco di strati di sapore e termina con un tocco erbaceo (Parker).

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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 **Produzent:** St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

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

Artikelnummer: 0916115

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru St-Emilion AOC

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 19/20

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

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: 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.