



## Caisse d'Exception 3x 75 cl

Léoville-Las-Cases 2000, Palmer 2005, Figeac 2010

La crème de la crème di Bordeaux

**Beschreibung:**

Tre annate eccezionali per tre châteaux eccezionali!

**Degustationsnotiz:**

**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

**Produzent:** Palmer 2005

**Artikelnummer:** 11151MI

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Caisse d'Exception 3x 75 cl

Léoville-Las-Cases 2000  
Palmer 2005

**Herkunft:**

Francia

**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.