



Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Lo Château Moulin Haut Laroque è un vino complesso e concentrato con un bouquet piuttosto chiuso che, tuttavia, rivela la sua diversità di aromi al palato. Al palato è lungo, ampio e pieno. È un vino giovane, ancora segnato dall'invecchiamento in botte, ma dopo qualche anno di maturazione sviluppa la complessa finezza per cui questo vino è rinomato;

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.

Temperatura:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: Fronsac/Canon Fronsac

Da bere: da subito fino al 2030

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

Numero articolo: 1306814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Moulin Haut-Laroque

Fronsac AOC

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2030
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.