



Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Al naso è ricco, impetuoso e pieno di frutta: lampone, arancia rossa, menta e fiori di campo; al palato, ancora tanta frutta e tannini setosi. Estremamente equilibrato ed espressivo. Favoloso!

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: CCast

Produttore: Thierry Valette

Allevamento: in barrique

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1331519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC
Thierry Valette

Herkunft: Francia
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2036
Allevamento: in barrique
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
decentarlo.