



Château de Millery

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

I migliori acquisti di St.-Émilion

Beschreibung:

Lo Château de Millery è un vino di pura e perfetta finezza, semplicemente squisito. Le note di frutti rossi scuri, fiori, liquirizia e spezie sono disegnate a matita nelle loro linee sottili e nella loro precisione.

Degustationsnotiz:

Château de Millery è un vino di pura e perfetta finezza, semplicemente squisito. Le note di frutta rossa scura, fiori, liquirizia e spezie sono come disegnate a matita nelle loro linee sottili e nella loro precisione. (Vinous)

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

Produrent: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2041

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1331718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Millery

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2041
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.