



2017 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un nobile Pauillac di una famosa tenuta.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château d'Armailhac

Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Parker 92+/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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

Numero di articolo: 0472817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Parker 92+/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.