



2017 Château Marquis de Terme

4e Cru Classé, Margaux AOC

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Marquis de Terme
Valutazioni:	Parker 86/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0216717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Marquis de Terme

4e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 86/100
Varietà d'uva:
Gradazione 13.0 %
alcolica:
Servizio:

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.