



2012 Château Latour

1er Cru Classé, Pauillac 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. 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 Latour
Valutazioni:	Score 20/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Numero di articolo:	0460912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Latour

1er Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: FR
Valutazioni: Score 20/20
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.