



2018 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Una scommessa sicura per Sichel

Descrizione del vino:

Tour des Trois Lunes deve il suo carattere morbido e opulento al Merlot, mentre il Cabernet Sauvignon gli conferisce la sua salda e speziata verticalità. Invecchiato in botti di rovere francese, Tour des Trois Lunes si abbina perfettamente a piatti speziati, carni arrosto e, naturalmente, formaggi stagionati, sia a pasta dura che a pasta molle.

Nota di degustazione:

Viola con centro rosso rubino. Un seducente bouquet di ciliegie nere, con note di ribes nero e tabacco Burley, seguito da gelatina di more e pastiglie di cioccolato. Palato potente con estratto leggermente granuloso, tannini sostenuti e corpo potente. Il finale complesso presenta note di bacche scure, fine mineralità e ginepro.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Produttore:	Sichel
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	62% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0441418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	62% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.