



2014 Château La Conseillante

Pomerol 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:	Pomerol
Produttore:	Château Conseillante
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0500814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.