



## 2018 Collines de l'If

St-Emilion AOC

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

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

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** Château L'If

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 1097618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Collines de l'If**

St-Emilion AOC

|                                 |                                                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                                                              |
| <b>Valutazioni:</b>             |                                                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 91% Merlot, 9% Cabernet Franc                                        |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                         |
| <b>Vinificazione:</b>           | 12 Mesi in barrique                                                  |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.5 %                                                               |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve<br>essere decantato. |