



2015 Château Cap de Faugères

La Mouleyre, Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Côtes de Castillon

Produttore:

Vignobles Silvio Denz

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89/100

Vinificazione:

14 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0867915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cap de Faugères

La Mouleyre

Castillon - Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.