



Caisse d'Exception 3x 75 cl

Léoville-Las-Cases 2000, Palmer 2005, Figeac 2010

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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: Francia

Regione: Bordeaux

Produttore: Divers producteurs/Diverse Produzenten

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 11151MI

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Caisse d'Exception 3x 75 cl

Léoville-Las-Cases 2000

Palmer 2005

Figeac 2010

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.