



Caisse d'Exception 3x 75 cl

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

La crème de la crème di Bordeaux

Descrizione del vino:

Tre annate eccezionali per tre châteaux eccezionali!

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia
Regione: Bordeaux

Produttore: Divers producteurs/Diverse Produzenten

Valutazioni: Varietà d'uva:

Numero di articolo: 11151MI



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. Suggerimento:

> stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.