



2019 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Un Bordeaux vellutato dalla Maison Sichel

Descrizione del vino:

Tour des Trois Lunes deve il suo carattere morbido e opulento al Merlot, mentre il Cabernet Sauvignon gli conferisce la sua salda e speziata verticalità. Invecchiato in botti di rovere francese, Tour des Trois Lunes si abbina perfettamente a piatti speziati, carni arrosto e, naturalmente, formaggi stagionati, sia a pasta dura che a pasta molle.

Nota di degustazione:

Viola con centro rosso rubino. Seducente bouquet di ciliegie nere, ribes nero e tabacco Burley, con note di gelatina di more e pastiglie di cioccolato. Palato potente con un estratto leggermente granuloso, tannini sostenuti e corpo potente. Finale concentrato e minerale con aromi di bacche nere e ginepro.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Produttore: Sichel

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: fino a 2030

Varietà d'uva: 72% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0441419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	72% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.