



2010 Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc AOC

Ein brandheisser Tipp für echte Bordeaux-Freunde

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Kompaktes Bouquet mit viel Kirschentönen. Rote Pflaumen und ein Hauch Zedernholz. Im Gaumen mittengewichtig, angenehm begleitende Tannine, klingt lange nach.

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:	Haut-Médoc
Produttore:	Clos du Jaugueyron
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2016–2028
Numero di articolo:	0676710

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Maturità:	2016–2028
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.