



2020 Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Questo Fronsac impeccabile vi darà molto piacere

Descrizione del vino:

Un Fronsac che piace fin dal primo sorso. In prevalenza Merlot, con una piccola quantità di Cabernet Franc, fermentato in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese. Un Bordeaux armoniosamente maturato che emana eleganza e complessità e che proviene da agricoltura biologica certificata.

Nota di degustazione:

Porpora estremamente scuro, centro nero, disco lilla tenue. Ammalante bouquet di marasche mature, liquore di prugne e gelatina di sambuco, con profumi di viola e liquirizia. Al palato è cremoso, ricco e meravigliosamente maturo, con tannini rotondi, grande eleganza e corpo muscoloso. Il finale serrato è segnato da bacche blu, da delicate note di grafite e da un'astringenza mai riscontrata prima.

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:

Fronsac/Canon Fronsac

Produttore:

Château de la Dauphine

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

2027-2048

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0475020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2027-2048
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.