



2011 Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Alla scoperta dell'Haut-Médoc

Descrizione del vino:

Il Domaine Andron confina con la denominazione St-Estèphe e con le parcelle dei famosi Châteaux Charmail e Sociando-Mallet. Sébastien Fontaneau, il maestro di cantina, lavora per la cooperativa St-Estèphe e conosce le migliori parcelle della regione. In questa piccola tenuta di soli 7 ettari, produce ogni anno alcuni grandi vini che vengono messi in palio!

Nota di degustazione:

Granato scuro con riflessi rubino. L'attacco è speziato, con cardamomo e pepe nero, seguito da note di mirtillo e violette e da un accenno di moka. Il palato medio e carnoso è sostenuto da tannini leggermente ruvidi. Note di bacche blu e grafite sul finale. Un vino affascinante!

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

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
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Domaine Andron
Valutazioni:	Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0549311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine Andron

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Varietà d'uva:	60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.