



2011 Château Montlisse

Grand Cru, St-Emilion AOC

Der Sieger der Jahrgangsdegustation Bordeaux 2011

Descrizione del vino:

Mit Leidenschaft und Hingabe bewirtschaften die Dauriacs ihre gerade mal 7 ha. Die Trauben gedeihen unter perfekten Bedingungen auf blauem Ton und sandig rotem Kies.

Nota di degustazione:

Dunkles Granat. Verführerisches Bouquet nach reifen Schattenmorellen und Veilchen, dahinter dunkle Schokonoten, Eisenkraut, Ledernoten und Red Kurant. Am fleischigen Gaumen mit reifem Extrakt und feiner Korinthensüsse sowie tabakiger Würze aufwartend. Hat trotzdem Zug und gute Länge. Im eleganten, gebündelten Finale mit Preiselbeeren und roter Kirschenfrucht endend. Grandioser Grand Cru aus St. Emilion!

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Vignobles Dauriac
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2027
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0892911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Montlisse

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità: Jetzt bis 2027
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: im Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.