2008 Le Coeur

du Château La Croix Bellevue, Lalande-de-Pomerol AOC

Questa \"Riserva\" è disponibile solo presso il Mövenpick Wein

Nota di degustazione:
Colore granato scuro e profondo con riflessi violacei. Molte more e mirtilli, legni scuri e preziosi, note di malto in questo bouquet corposo. Al palato è molto pieno, con tannini molto morbidi. Opulento, con tannini grassi che rotolano via dalla lingua; ricca astringenza, fantastico potenziale, note di ribes nero e fumo sul lungo finale.
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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Lalande de Pomerol
Produttore:	Château Croix Bellevue
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0427808

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Coeur

du Château La Croix Bellevue
Lalande-de-Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	45% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Al culmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch