



2021 Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Tertre-Roteboeuf
Valutazioni:	Score 19.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0553821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19.5/20
Varietà d'uva:
Gradazione 14.5 %
alcolica:
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.