



2010 Clos La Bohème

Haut-Médoc AOC

Die Entdeckung im Haut-Médoc

Nota di degustazione:

Unglaublich dunkle Farbe, Violett-Schwarz. Die Nase zeigt viel schwarze Pflaumen, Cassis und eine gewisse Tiefe bei erstaunlicher Konzentration. Kompakter Gaumen, fleischig, viel Substanz und eine begleitende, noch abzubauen Adstringenz.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

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:	Haut-Médoc
Produttore:	EARL Vignobles Christine Nadalié
Valutazioni:	Parker 88/100, René Gabriel 17/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Numero di articolo:	0549510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos La Bohème

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 88/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2028
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.