



2011 Clos Floridène

Graves AOC

Nota di degustazione:

Sattes Purpurgranat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Erstaunlich konzentriert, leicht tintiger Ansatz, Heidelbeerschalen, Lakritze. Recht fleischiger Gaumen, beeindruckende Aromatik, fast nur schwarzbeerig im Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Clos Floridène
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Numero di articolo:	0129111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Floridène

Graves AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.