



2022 Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Questo Fronsac impeccabile vi darà molto piacere

Descrizione del vino:

Un Fronsac che piace fin dal primo sorso. In prevalenza Merlot, con una piccola quantità di Cabernet Franc, fermentato in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese. Un Bordeaux armoniosamente maturato che emana eleganza e complessità e che proviene da agricoltura biologica certificata.

Nota di degustazione:

Bouquet delicato con note di ribes nero appena colto, viola, grafite e gelatina di sambuco. Al palato è compatto e tenero, con tannini stretti, buon equilibrio e corpo solido. Gli aromi di ciliegia selvatica, buccia di prugna e ginepro si susseguono fino a un finale diretto e concentrato, con un'elegante nota di amarezza.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Fronsac/Canon Fronsac

Valutazioni: James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93+/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 17+/20

Viticoltura: Bio

Maturità: 2029-2045

Numero di articolo: 0475022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 91–93+/100, Parker 89–91/100,
WeinWisser 17+/20
Maturità: 2029-2045
Viticoltura: Bio
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.