



2012 Clos du Jaugueyron

Margaux AOC (Bio)

Mini-Cru aus Margaux

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Feinfruchtig, zeigt eine schöne Reife und delikate Süsse in den deutlich beerigen Tönen. Tolle Konzentration im Extrakt, rote Johannisbeeren und Brombeerstauden, zeigt leicht mürbe Tannine und somit kein Frühbeginner.

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:

Margaux

Produttore:

Clos du Jaugueyron

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2031

Varietà d'uva:

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0676612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Jaugueyron

Margaux AOC (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.