



## 2018 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Nota di degustazione:**

Colore rubino scuro profondo, riflessi violacei, sottile schiaritura dei bordi. Delicata speziatura legnosa, un accenno di ciliegie nere e torrone, aroma di tabacco. Succoso, ciliegie nere, fine dolcezza estrattiva, tannini integrati e setosi, mostra una buona freschezza che anima la bevuta, retrogusto minerale, buon potenziale di sviluppo. (Falstaff)

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0511518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Dominique**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Maturità:** fino a 2039

**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %

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