



## 2014 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Nota di degustazione:**

Vino filigranato che combina tannini raffinati e ricchi frutti neri. Ha struttura, acidità e un nucleo succoso ben equilibrato, maturo e di grande intensità.

**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.

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** fino a 2036

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

**Numero di articolo:** 0511514

## 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 2036

**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.