



2013 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Il migliore, perché più armonico D che abbiamo mai assaggiato in bottiglia, ha estratto, ma con tannino senza asprezza, e un alto contenuto di frutta. (Vinum)

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: 14.0 %

Maturità: fino a 2027

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

Numero di articolo: 0511513

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 2027

Gradazione
alcolica: 14.0 %

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