



2016 Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Nota di degustazione:

Colore rubino granato scuro, nucleo opaco, riflessi violacei, delicata schiaritura dei bordi, frutti di bosco scuri e maturi, sfumature di cassis, tocco fine di legno pregiato, ciliegie mature, bouquet invitante. Succoso, dolce all'estratto, appena strutturato, struttura elegante, tannini fini, si attacca bene, sicuro potenziale di invecchiamento. Un grande vino.

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:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0104816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2026
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.