



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Fronsac/Canon Fronsac
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0104816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Les Trois Croix**

Fronsac AOC

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