



2015 Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un seduttore

Descrizione del vino:

Château Chauvin è di proprietà di Sylvie Cazes, la cui famiglia possiede anche Château Lynch-Bages. Questa splendida tenuta si trova nella parte nord-occidentale della denominazione St-Émilion, vicino a Pomerol. Con il 20% di Cabernet Franc, il 5% di Cabernet Sauvignon e il 75% di Merlot, questo vino seducente ha un'aria da Cheval Blanc. Un vino convincente.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo medio e profondo, bouquet terroso con aromi di alloro, prugne calde, sottobosco, ciliegie cotte e mentolo. Il corpo, da medio a pieno, è solido e morbido, un po' stretto ma ricco di strati di sapore e termina con una nota erbacea.(Parker)

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Château Chauvin
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0916115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
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.