



2017 Château Beauregard

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

"Colore rubino scuro profondo, riflessi violacei, delicata schiaritura dei bordi, prugne fresche, frutta a ciliegia scura, delicata speziatura erbacea, sfumature di tabacco. Succoso, di medio corpo, delicato sapore di confettura di fragole, tannini presenti, sottile dolcezza sul finale, offre un piacere di beva senza complicazioni" Falstaff 2018

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0474217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Beauregard

Pomerol AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Maturità: fino a 2032

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.