



2016 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Colore profondo, granato-violaceo, aromi caldi di prugna al naso, confettura di ciliegie, gelsi secchi e fini note speziate. Al palato è di medio corpo con una struttura solida, ancora una volta aromatica ed espressiva. Un vino sobrio, bello e profondo.

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:	Clos St-Julien
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0628116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Maturità: fino a 2040

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