



2010 Château l'Evêché

Grand Cru, St-Emilion AOC

Eine Entdeckung

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit Holunder und schwarzen Kirschen, Edelholznoten und gewisse Buchentöne. Im Gaumen viel Stoff, dicht und auch recht fein, schwarzer Pfeffer im Extrakt, guter Rückhalt. Der Cru von Jean-Sebastien Capdeville besteht aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château l'Evêché
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0548910

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evêché

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 18/20
Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità: Jetzt bis 2034
Gradazione alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.