



2014 Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

Nota di degustazione:

Ciliegia rossa dolce, melograno, fiori di campo, menta e pepe bianco al naso, setoso, profumato ed eccezionalmente puro al palato. Grande!

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:	Côtes de Castillon
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1331514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC
Thierry Valette

Origine: Francia
Valutazioni:
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2034
Vinificazione: in Barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.