



2016 Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

Nota di degustazione:

Ricco, impetuoso e pieno di frutta al naso: lampone, arancia rossa, menta e fiori di campo; ancora tanta frutta al palato con tannini setosi. Estremamente equilibrato ed espressivo. Favoloso!

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 decantarla.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Castillon
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	1331516

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

Maturità: fino a 2036

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica:

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