



2016 Château Le Thil

Comte Clary, Pessac-Léognan AOC

Nota di degustazione:

Colore rosso granato brillante. Aroma di piccoli frutti rossi e spezie. In bocca, il vino è rotondo e fruttato, con una bella finezza ed eleganza.

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:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Merlot
Numero di articolo:	1331816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Le Thil

Comte Clary
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot

Maturità: fino a 2026

**Gradazione
alcolica:** 14.0 %

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