



1999 Château La Chicane

Haut-Médoc AOC

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: Haut-Médoc

Produttore:

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Numero di articolo: 1352299

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Chicane

Haut-Médoc AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.