



2020 Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2030

Varietà d'uva: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 1375020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.