



2014 Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Intenso bouquet di marasca, ribes nero e un tocco di uva sultanina; meravigliosa dolcezza e calore, già quasi ammaliante. Maltoso, corposo, di grande fascino vellutato.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

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:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0503314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.