



2016 Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Questo Fronsac impeccabile vi darà molto piacere

Descrizione del vino:

Un Fronsac che piace fin dal primo sorso. In prevalenza Merlot, con una piccola quantità di Cabernet Franc, fermentato in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese. Un Bordeaux armoniosamente maturato che emana eleganza e complessità e che proviene da agricoltura biologica certificata.

Nota di degustazione:

Bouquet delicato, profumo delicato di violette, gocce di mirtillo e tè ai frutti di bosco raffreddati. Al palato teso, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta, una razza equilibrata e un corpo schietto. Nel finale concentrato e finemente aromatico, nobili spezie di cassis, dragoncello e delicate note di grafite. Uno dei migliori della sua categoria.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Fronsac/Canon Fronsac
Produttore:	Château de la Dauphine
Valutazioni:	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 89–91/100, Neal Martin 89–91/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de la Dauphine

Fronsac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92–93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 89–91/100, Neal Martin 89–91/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.