



2021 Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan 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: Château Carmes Haut-Brion

Valutazioni: James Suckling 94/100

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0949921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.