



## 2013 Château Bolaire

Bordeaux Supérieur AOC

"Un Petit Verdot meraviglioso" - WeinWisser

### 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.

|                             |                                                                        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | FR                                                                     |
| <b>Regione:</b>             | Bordeaux                                                               |
| <b>Sottoregione:</b>        | Bordeaux, Bordeaux Supérieur                                           |
| <b>Produttore:</b>          | la Gironville                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 89–90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 84–87/100 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                                                 |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2026                                                            |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 53% Petit Verdot, 40% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon                    |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0789613                                                                |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Bolaire**

Bordeaux Supérieur AOC

|                                 |                                                                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | FR                                                                                                                                       |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 89–90/100, René Gabriel 17/20,<br>Wine Spectator 84–87/100                                                                |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 53% Petit Verdot, 40% Merlot, 7% Cabernet<br>Sauvignon                                                                                   |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2026                                                                                                                              |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 12.5 %                                                                                                                                   |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare<br>la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il<br>vino e decidere se decantarlo. |