



2011 Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc AOC

Wird früh zu gefallen wissen

Descrizione del vino:

Erst im Nachklang merkt man die Leichtigkeit des Jahrganges.

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Frische Cabernetnote, Cassis, Brombeerstauden. Wunderschön saftig, Kruste von schwarzem Brot, Lakritze, geniale Ausgeglichenheit, elegantes, angenehmes Finale.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Haut-Médoc

Produttore:

Clos du Jaugueyron

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot

Numero di articolo:

0676711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.