



## 2012 Clos du Jaugueyron

Haut-Médoc AOC (Bio)

**Nota di degustazione:**

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Blumiges Bouquet, die Frucht ist erst etwas im Hintergrund, dann kommen Brombeeren zum Zug welche sich mit Tabaktönen vermischen. Im Gaumen mit fleischigem Extrakt, erstaunlich tiefgründig, klingt mit herrlichen, klassischen Bordeauxaromen aus.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Haut-Médoc
<b>Produttore:</b>	Clos du Jaugueyron
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 17/20
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	2018–2032
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0676712

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos du Jaugueyron**

Haut-Médoc AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	René Gabriel 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2018–2032
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.