



BORDEAUX CHATEAU FONFROIDE AOP

DENOMINAZIONE: AOP

PROVENIENZA: FRANCIA

COLORE: Rosso Rubino

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

VITIGNI PRINCIPALI: Merlot e Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso

PROFUMO: Profumo complesso di frutti rossi (fragola, ribes, more e uvetta)

SAPORE: In bocca il vino e' rotondo, carnoso con tannino ben equilibrato. il retrogusto e' lungo e fruttato (frutti rossi) con delle note di pane speziato, caramello e pepe nero.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Questo vino accompagna armoniosamente le carni rosse alla griglia o in salsa e i formaggi a pasta molle

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE

NOTA: