

Château Franc la Fleur vin rouge biologique



Château Franc la Fleur

弗朗之花堡

vin rouge biologique

生态红葡萄酒

年份: 2010/ 2011

规格: 750ml

评级: 波尔多坡地卡斯蒂永丘

位置及土壤: 葡萄园位于 Castillon la Bataille 镇。土壤为石灰质黏土，柔软细沙土，沙岩土。

葡萄品种: 70% 美乐，30% 赤珠霞

特色: 色泽完美且深邃，反射紫红宝石般的光泽。有着浓郁的红果香味。

入口芳香环绕，口感层次分明，味道悠远，单宁的酸味刺激味蕾。

橡木及香草香气回味于齿间。

保存: 6 到 10 年

品尝: 在 17/18 度间饮用，伴随鸭肉，烤肉，野味，奶酪

获得标志:



Château Franc la Fleur vin rouge biologique

Château Franc la Fleur

Type: Vin rouge bio

Millésimes: 2010/2011

Taille: 750ml

Appellation: Côtes de Bordeaux Castillon

Terroir: Commune de Castillon la Bataille, argilo-sableux, sablo limoneux

Cépage(s): 70% Merlot, et 30% cabernets sauvignons

Dégustation :

Une robe pourpre brillant de nuances vives. Au nez, les arômes de fruits très mûrs (griotte, mûre) sont en harmonie avec un boisé de qualité. Les tanins soyeux et amples montent en puissance jusqu'à une finale marquée par une pointe d'amertume prometteuse.

Conservation : 6 à 10 ans

Température de service : 17°/ 18°

Alliances mets et vin :

Fromages à pâte fleurie (camembert, brie, coulommiers), Des fromages bleus, Une viande rouge rôtie ou braisée