



Château La Tour Carnet 4e Grand Cru Classé Haut-Médoc AOC

Francia, Bordeaux

Rosso porpora. Aromi di more, prugne e mirtilli, oltre a raffinate note floreali. Corpo medio-pieno con tannini setosi e finale lungo.



James Suckling: **92-93 punti**

Robert Parker: **91-93 punti**

Wine Spectator: **87-90 punti**



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



16-18°C



5-25 anni

Abbinamento gastronomico

cacciagione, carne bianca, formaggio saporito, grigliate, pollame, risotto, verdure

Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini



Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm



**Château La Tour Carnet 4e
Grand Cru Classé Haut-Médoc
AOC - 2016**

 Merlot, Cabernet
Sauvignon,
Cabernet Franc

°C 16-18°C

 5-25 anni

**Abbinamento
gastronomico**

cacciagione, carne
bianca, formaggio
saporito, grigliate,
pollame, risotto,
verdure