



★★★★★ (1)

Clos Lunelles Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Francia, Bordeaux

Rosso porpora scuro, quasi nero. Al naso profumo concentrato di frutti di bosco cotti e prugne con sentori di legno di cedro e note affumicate. Al palato risulta pieno e denso, con abbondanti tannini maturi e lungo retrogusto.

Il vigneto di 8,5 ettari è coltivato per l'80% a Merlot, per il 10% a Cabernet Franc e per il restante 10% a Cabernet Sauvignon. Appartiene alla famiglia Peres, che possiede anche il Top Saint Emillion Château Pavi. Il vino viene affinato in barrique nuove per 18-24 mesi.



James Suckling: **91-92 punti**

Robert Parker: **89-91 punti**



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



16-18 °C



3-10 anni

Abbinamento gastronomico

formaggio erborinato, piatti a base di funghi, piatto unico, ratatouille, verdure

Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini



Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm



Clos Lunelles Castillon Côtes de Bordeaux AOC - 2017



Merlot, Cabernet
Franc, Cabernet
Sauvignon

°C 16-18 °C



3-10 anni

Abbinamento gastronomico

formaggio erborinato,
piatti a base di funghi,
piatto unico,
ratatouille, verdure