



La Bastide Dauzac Margaux A.O.C.

Cena brutto	191,50 zł
Cena netto	155,69 zł
Dostępność	Dostępny
Producent	Chateau Margaux

Opis produktu

Wino dojrzewa przez 12 miesięcy w dębowej beczce, z czego 50% w nowej. Nos potężny, ale elegancki, z owocowo-dymnymi nutami przypominającymi pieczone migdały oraz nuty ściółki leśnej. W ustach charakterystyczne przyprawy i piżmo. Wino o świetnym potencjale starzenia. Polecane do pieczonej jagnięciny lub kaczki, dziczyzny, grillowanego mięsa i drobiu. Kompozycja: 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Kod: WY

Pojemność: 0,75 l