

CHÂTEAU DE VILLEGORGE
Haut-Médoc AC
Cru Bourgeois Supérieur, M.L. Lurton
Avensan, France



Provenance
Bordeaux, France

Cépage(s)
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Dégustation
Robe: belle couleur profonde
Bouquet: arômes de fruits rouges
Palais: structure tannique charnue, vin équilibré, complexe et long en bouche

Spécificité(s)
Elevage en barriques de chêne français

Température de service
18°C

Accords gastronomiques
Volailles aux morilles, carré de veau et fromages type Vacherin

Herkunft
Bordeaux, Frankreich

Traubensorte(n)
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Degustation
Farbe: Schöne dunkle Farbe
Bouquet: Aromen von roten Früchten
Gaumen: Ausgewogener Wein mit strukturierten Tanninen, komplex mit langem Abgang

Eigenheit(en)
Barrique Ausbau in französischen Eichenfässern

Trinktemperatur
18°C

Idealer Begleiter zu
Geflügel mit Morcheln, Kalbsfleisch, Weichkäse wie Vacherin