

**CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC**  
St-Emilion AC  
**Grand Cru Classé, Famille Giraud-Belivier**  
Gironde, France

**Provenance**

Saint-Emilion, Bordeaux, France

**Cépage(s)**

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**Dégustation**

Robe: beau rubis foncé, rare et fin

Bouquet: corsé, bouqueté

Palais: grande finesse, très tannique

**Spécificité(s)**

Elevé en futs de chênes

**Température de service**

18°C

**Accords gastronomiques**

Pièces de boeuf, fromages de caractères, brie

**Durée de garde**

5 - 10 ans

**Herkunft**

Saint-Emilion, Bordeaux, France

**Traubensorte(n)**

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

**Degustation**

Farbe: Schönes dunkles Rubinrot

Bouquet: Kraftvoll mit schönem Bouquet

Gaumen: Finesse mit gut eingebundenen Tanninen

**Eigenheit(en)**

Ausbau in Eichenfässern

**Trinktemperatur**

18°C

**Idealer Begleiter zu**

Rindfleisch, charaktervolle Käse, Brie

**Reifungspotential**

5 - 10 Jahre