
CHÂTEAU LACOSTE BORIE
Pauillac AC
Xavier Borie
Gironde, France



Provenance
Bordeaux, France

Cépage(s)
Assemblage: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot et 5% Cabernet Franc

Dégustation
Robe: belle robe rubis foncé
Bouquet: nez agréable de petits fruits rouges
Palais: bouche ample, onctueuse et tannique, vin fruité, souple et élégant

Spécificité(s)
Très bon potentiel de vieillissement

Température de service
17-18°C

Accords gastronomiques
Viande rouge, gibier, gigot d'agneau, fricassée de champignon

Herkunft
Bordeaux, Frankreich

Traubensorte(n)
Traubensorten: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc

Degustation
Farbe: Dunkles Rubin-rot
Bouquet: Angenehme Nase nach roten Beeren
Gaumen: Vollmundig, geschmeidig mit präsenten Tanninen, fruchtig und elegant

Eigenheit(en)
Sehr gutes Alterungspotenzial

Trinktemperatur
17-18°C

Idealer Begleiter zu
Rotem Fleisch, Wild, Lammgigot, Pilzgericht