



La Cave d'Augustin Florent, Élevé en fûts de chêne, AOC Bordeaux, Rouge

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

Un vin de Bordeaux, élevé en fûts de chêne et à portée de verre !

PRÉSENTATION

Des vins de qualité : la Cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence ; les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes ou externes.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 16° et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se garder de 2 à 3 ans.

DÉGUSTATION

Une belle couleur rouge rubis soutenue.
Au nez, c'est un vin aux arômes de fruits rouges et d'épices.
Une bouche souple et structurée.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera toutes les charcuteries, les viandes grillées, les volailles rôties ainsi que les fromages.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415060448

