

Technische Fiche

Château Fleur Cardinale Grand Cru Classé

SPECIFICATIES

Kleur: Donkerrode wijn.

Neus: Mooie fruitige wijn met aroma's van donkere bessen en andere bosvruchten. Kruidig en weelderig.

Mond: Vol in de mond. Elegante en fijne tannines. Frisse wijn met mooie mondstructuur en aangename afdronk.

SOMMELIER TIPS

Serveer de wijn op een temperatuur tussen de 16 en 18 °C bij lamsbout uit de oven met bospaddenstoelen, entrecote, stoofpotten en gebraden konijn.

Mooie prijs-kwaliteitsverhouding

DRUIF

75% Merlot – 15% Cabernet Franc – 10% Cabernet Sauvignon

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Saint-Emilion

CLASSIFICATIE

ALCOHOL PERCENTAGE

12,00%



Douze
wines
www.douzewines.be