

FICHE DE CAVE



Domaine : Château Belle-Garde
Région : Bordeaux
Appellation : Bordeaux
Nom : Fûts de chêne
Couleur : Vin rouge
Millésime : 2007
Cépage(s) : 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Degré en alcool : 13
Boire : 2009
Apogée : 2010
Boire avant : 2014

Ouvrir : 1h avant le service
Servir : En carafe à 17°C

Suggestions gourmandes :

Un vin équilibré et harmonieux à déguster sur une côte de boeuf, une volaille, un gibier ou un fromage à pâte dure...

Description :

Notes : Guide Hachette 2**Coup de Coeur, Guide RVF "Les Meilleurs Vins à Petits Prix 2009" : 16,5/20 (Meilleure note de l'AOC Bordeaux) « Sa robe grenat très profond, presque noire, annonce un nez concentré de fruits noirs mêlés de vanille, de grillé et de toasté. Parfaitement équilibrée entre bois et fruit, la bouche ronde, charnue et séveuse est le signe d'un élevage en barrique très bien maîtrisé. Un grand bordeaux de garde pour une cuisine traditionnelle. » (Le Guide Hachette des Vins 2010)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :