

VIGNOBLES G. ARPIN
Depuis 1919



CHÂTEAU FRANC-MAILLET POMEROL

Variedades:

80% Merlot 20% Cabernet Franc.

Edad del viñedo:

32 años (5.2 hectáreas).

Reposo:

12 meses en barrica (100% barricas de primer uso).

Grado Alcohólico:

14,0 %.

Temperatura de servicio:

18° C.

Notas de Cata:

A la vista un vino intenso y concentrado, se destaca una nariz elegante, delicada sobre frutos tostados, semillas de cacao y regaliz. Un bouquet fresco y complejo. En boca un ataque franco, y a su vez redondo introduciendo un vino estructurado. Notas atrufadas, mora, nuez de moscada con una linda tensión.

Maridaje:

Carnes rojas, tuétanos, magret de pato y estofados.



Grupo CAL
Comercialización, Asesoría y Logística

grupocal.mx