



Château de Gironville 2013 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

CHF 101.00 | 10 cl = CHF 3.37

Le Château de Gironville séduit spontanément par son équilibre incroyablement gracieux entre les fins tannins parfaitement mûrs et le fruit complexe et attrayant. L'assemblage est composé de merlot et de cabernet sauvignon, avec une part minime de petit verdot. Le Château de Gironville possède tous les attributs d'un excellent vin. Au nez, un jeu tout en fraîcheur de fruits rouges et noirs, avec de fines notes d'épices et une longue finale juteuse. En 2013, la production du Gironville a été très limitée, mais la qualité, elle, est impeccable. Le vin est dominé par les arômes du cabernet sauvignon et la saveur du petit verdot.

Producteur	Château de Gironville
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Haut-Médoc
Appellation	AC
Millésime	2013
Format	300 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	247593

