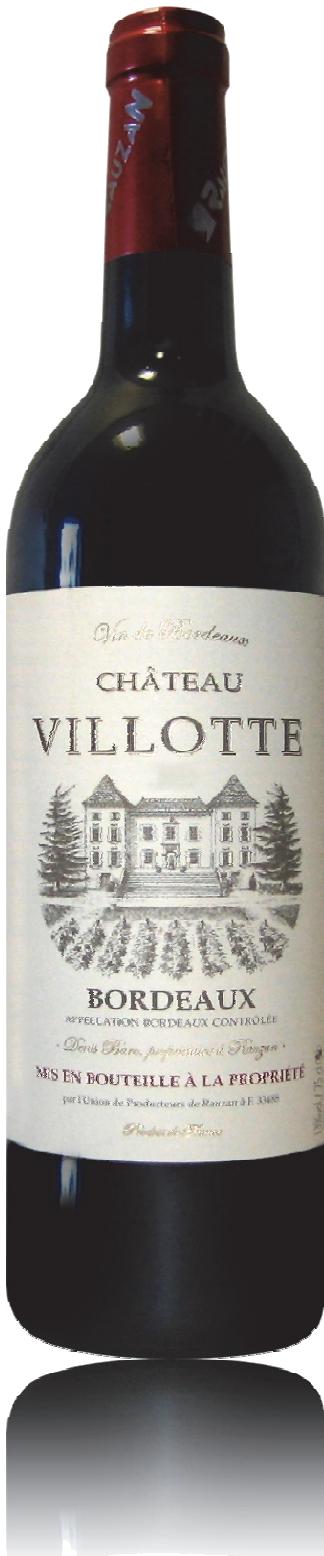


Chateau Villotte

Bordeaux A.C.



Château Villotte er en elegant, velkomponeret vin med en flot struktur fremstillet på traditionel vis af udvalgte druer dyrket på leret kalkstensholdig jord.

Smagsnoter:

Vinen fremtræder i en smuk dyb rubinrød farve med flotte violette nuancer. Bouqueten har præg af peber, røde bær og krydderier med en antydning af tobak. Elegance kendetegner denne vin, som altid fremtræder med en lang blød eftersmag, som blandt andet kan tilskrives det høje indhold af Merlot druer.

Gastronomi:

Velegnet til alle kødretter.

Serveringstemperatur:

Bør nydes ved 18-20° C og kan med fordel trækkes op 1 time før servering.

OMRÅDE:

Bordeaux

DRUESORTER:

74% Merlot
12 % Cabernet Sauvignon
14% Cabernet Franc

