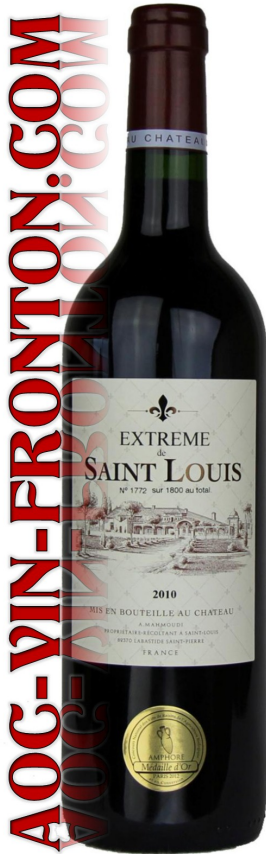




Créé le mercredi 12 décembre 2018

>



— **6 bouteilles Château SAINT LOUIS - Vin Rouge - Cuvée L'EXTREME de SAINT LOUIS 2010 BIO**

**Fabricant : Château SAINT LOUIS**

**Modele : L'Extreme**

Château SAINT LOUIS - Vin Rouge - Cuvée L'EXTREME de SAINT LOUIS 2010 BIO  
APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette: 50%

Cabernet Franc : 50%

VINIFICATION

Les cépages de raisins, utilisés pour produire ce vin, sont à 50% la Négrette et 50% de Cabernet Franc.

Durée de vinification : deux semaines, élevé en fut de chênes pendant 12 mois. Alcool : 13%vol

DEGUSTATION

A servir chambré, entre 14 et 18°C max.

Bien qu'il soit très agréable aujourd'hui, c'est un vin de garde qui peut se conserver, dans des conditions optimums, de 5 à 10 ans de plus.

ACCORDS GOURMANDS

Avec les plats consistants, viandes rouges et fromages. Egalement en apéritif avec jambon de noir de Bigorre.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bordelaise - carton de 6 bouteilles

**Prix : €127.80**

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 27 janvier 2012