

# CHÂTEAU L'ARROSÉE

## VINO ROSSO

Emana fragranze di ciliegie rosse mature e rovere nuovo tostato. Al palato è delicato e mediamente corposo. È un Grand Cru Classé di Saint-Émilion, la cui area di produzione totale è di oltre 9 ettari.



**PRODUTTORE:** Château L'Arrosée

**PROVENIENZA:** Francia

**TIPOLOGIA:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** Saint-Émilion AOC

**VITIGNO:** 30% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 20% Cabernet franc

**AROMA:** Ciliegie rosse mature, rovere nuovo tostato

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Un vino perfetto per accompagnare piatti a base di carne come arrosto, brasato e grigliate dal sapore importante