

SAINT EMILION • PRIVATE RÉSERVE



Uvaggio:

90% Merlot - 10% Petit Verdot.

Affinamento:

per 12 mesi in barriques di 2 anni.

Note di degustazione:

colore brillante di un rubino profondo. Bouquet affascinante, rotondo e vellutato, con aromi di ciliegia e ribes; il tutto ricoperto da un pizzico di spezie dolci e vaniglia.

Temperatura di servizio:

16/18° C.