

# CHÂTEAU FRANC LE MAINE CUVÉE PRESTIGE

 **Château Franc le Maine**

 **Frankreich**  
Bordeaux Saint-Émilion

 **trocken**

 **45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 20% Merlot**

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Cuvée Prestige von Château Franc Le Maine beeindruckt durch ihre elegante und raffinierte Struktur, die von einer Fülle an Aromen wie reifen roten Früchten, würzigen Noten und einem sanften Hauch von Holz geprägt ist. Geschmacklich entfaltet der Wein eine vollmundige und geschmeidige Textur mit samtigen Tanninen, die zu einem langanhaltenden Abgang führen.



### Speiseempfehlungen

Käse  
Pasta



### Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
15.0 °C bis 17.0 °C



### Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

genießen  
10 Jahre

## HERKUNFT

**Qualitätsstufe** AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

**Farbe** Rot

**Reifung** im Barrique

## ARTIKELDATEN

**Gebinde** 6 / 0.750 l

**Verschluss** Naturkorken

**EAN Flasche / EAN Karton** 3251091614219  
3251091614202

## ANALYSE

**Alkoholgehalt** 13.5 %Vol

## INHALT UND NÄHRWERT

**Allergene und Zusatzstoffe** enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

**Angabepflichtige Inhaltsstoffe** enthält Sulfite

**Inverkehrbringer** Château Franc Le Maine  
33330 Saint-Émilion  
FR