

Lacoste Borie



Lacoste Borie

HERKOMST: Bordeaux, Pauillac

DRUIVENSOORT: 56% cabernet sauvignon, 30% Merlot, 14% cabernet Franc

VINIFICATIE: 14 tot 16 maanden in Franse eik

SPECIFICATIE: aroma's van rijp fruit maar ook kruiden.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: rundvlees, lam, wild, gevogelte

Lacoste Borie

Dit is de tweede wijn van Ch. Grand Puy Lacoste, kwalitatief altijd zeer goed. Dhr. François-Xavier Borie presenteert hier elk jaar een zeer smaakvolle lekkernij vol fruit die een zachte, ronde en elegante smaak heeft. een ideale partner bij een goed stuk rood vlees, dankzij zijn toch redelijk krachtige Pauillacstructuur, zonder daarom aan soepelheid in te boeten.

voor elke smaak een wijn
WIJNEN JACOBS