



## Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Un St-Émilion aussi mondain que grandiose!

### Description:

#### Profile aromatique:

Pourpre très foncé aux reflets lilas et violets. Bouquet ouvert marqué par les petits fruits noirs, avec des notes de Darjeeling en deuxième nez. Bouche aussi délicate que concentrée, sur une finale aux somptueux arômes de sureau. Très, très réussi.

#### Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

#### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Emilion & Satellites

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

**N° article:** 0867015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.