



## 2003 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château l'Eglise Clinet
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 93/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0500603

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 93/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.