



2015 Margaux AOC

Maison Sichel

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Sichel
Notation(s):	
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
Référence:	0923915

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Margaux AOC

Maison Sichel

Origine:	France
Notation(s):	
Traubensorte(en):	65% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 3% Petit Verdot
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.