



2011 Clos St-Julien

St-Emilion 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.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Clos St-Julien

Notation(s):

Parker 88–90+/100, René Gabriel 18/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Référence:

0628111

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 88–90+/100, René Gabriel 18/20
Apogée:	jusqu'en 2034
Vol. alcool:	13.5 %
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 déguster.