



2017 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Rubis-grenat aux reflets violets. Au nez framboises parfumées et thé froid aux fruits avec des arrière notes de bois de rose et de coquilles de noix. Palais élancé un peu cassant aux délicates notes de pépins et de brou de noix vert. Finale sur des arômes de petits fruits rouges, de verveine et d'olive verte.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Famille Moueix
Notation(s):	Antonio Galloni 88–91/100, Parker 88–90/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0929217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 88–91/100, Parker 88–90/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2032
Vol. alcool: 14.0 %
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.