



2017 L'If St-Emilion AOC

Etoile montante – quantités limitées et rapidement épuisées

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: G. et J. Thienpont

Notation(s):

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Référence:

0764317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s):

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Vol. alcool: 14.5 %

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 décanter.