



2017 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un noble Pauillac d'un célèbre domaine

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:

Pauillac

Producteur:

Château d'Armailhac

Notation(s):

James Suckling 93–94/100, Parker 92+/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Référence:

0472817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93–94/100, Parker 92+/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Apogée:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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 décanter.