

2005 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac 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:	Pauillac
Producteur:	Château Haut-Bages-Libéral
Notation(s):	
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
Emballage:	Caisse bois de 12
Référence:	0479705075B7000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

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

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 16 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0 %

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.