MÖVENPICK
VINS

2010 Pastourelle de Clerc Milon

Pauillac AOC, Second vin du Château Clerc Milon

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pauillac
Producteur:	Château Clerc Milon
Notation(s):	
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	38% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 21% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Carmenère
Référence:	0984610

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pastourelle de Clerc Milon

Pauillac AOC
Second vin du Château Clerc Milon

Origine:	France
Notation(s):	
Traubensorte(en):	38% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 21% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Carmenère
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch