



2014 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bordeaux |
| Sous-région: | St-Estèphe |
| Producteur: | Château Tronquoy-Lalande |
| Notation(s): | |
| Elevage: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Apogée: | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| Cépage(s): | 56% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc |
| Référence: | 0106514 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 56% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc |
| Apogée: | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |