



2016 Château Maillet

Pomerol 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:	Pomerol
Producteur:	Vignobles Moze Berthon
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 92/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0864816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Maillet

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 92/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
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.