



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Vignobles Moze Berthon
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Parker 92/100
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0864816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Maillet**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Parker 92/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.