



2016 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Un vin mondain de Saint-Émilion

Note de dégustation:

Le pourpre le plus sombre de la journée, avec un disque violacé. Bouquet d'un grande densité aux parfums de baies noires, en fond se développent des notes épicées, de sureau, de cerises sauvages, de réglisse et de peau de prune. La bouche est serrée et de belle tension, élégante et soutenue par une bonne minéralité et de la fraîcheur. Des petits fruits noirs accompagnent la longue finale. Un St-Emilion mondain !

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:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

SCEA Château La Marzelle

Notation(s):

Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

Référence:

0867016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 92–94/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 93/100
Cépage(s):	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.