



2016 Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

Well done – Monsieur Durantou!

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Le bouquet complexe rappelle les cerises, les baies des bois et les fleurs de mûriers, viennent ensuite de belles nuances de bonbons au cassis et de violettes. La bouche dévoile des saveurs de pastilles aux myrtilles et de tabac à la cerise, ainsi que des tannins finement sableux mais au potentiel qui fera pâlir d'envie plus d'un Pomerol, un seul mot d'ordre : ACHETER !

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:	Lalande de Pomerol
Producteur:	Château les Cruzelles
Notation(s):	Decanter 92/100, Parker 92/100, Wine Spectator 88–91/100, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 91/100, Antonio Galloni 90–93/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0195016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 92/100, Parker 92/100, Wine Spectator 88–91/100, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 91/100, Antonio Galloni 90–93/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.