



2018 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:

Famille Moueix

Notation(s):

Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92–94+/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0929218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92–94+/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 décanner.