



# 2016 Château L'Eglise-Clinet

### 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:FranceRégion:BordeauxSous-région:Pomerol

Producteur: Château l'Eglise Clinet

Notation(s): Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent

déjà se savourer sur la jeunesse.

Référence: 0500616



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

Taille: A7 74x105

## Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100,

Parker 98/100

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans,

voire plus, peuvent déjà se savourer sur la

jeunesse.

**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

décanter.