



2016 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Le vin du Sud de la France noté 100 points

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Les Capitelles
Notation(s):	Jeb Dunnuck 100/100, Parker 98/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	0645416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 100/100, Parker 98/100
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.