

2016 La Pèira

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Un fleuron aux notes excellentes

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'accomode 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:	Peira
Notation(s):	Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker 95/100, Falstaff 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	70% Syrah, 25% Grenache, 5% Mourvèdre
Référence:	0815716

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Pèira

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker 95/100, Falstaff 96/100
Cépage(s):	70% Syrah, 25% Grenache, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch