



## 2015 Château Le Pape

Pessac-Léognan AOC

Un domaine très prometteur de Pessac-Léognan

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Le Pape Pessac
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0758615

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

Taille: A7 74x105

### **Château Le Pape**

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100
<b>Cépage(s):</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.