



2017 Château Lascombes

2e Cru Classé, Margaux 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:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Margaux
Producteur:	Château Lascombes
Notation(s):	Parker 94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot
Référence:	0330017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lascombes

2e Cru Classé
Margaux AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 94/100
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 3% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.