



2017 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:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château L'Eglise Clinet
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0500617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.