



2017 Château Marquis de Terme

4e 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 Marquis de Terme |
| Notation(s): | Parker 86/100 |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Cépage(s): | |
| Référence: | 0216717 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Marquis de Terme

4e Cru Classé
Margaux AOC

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Parker 86/100 |
| Cépage(s): | |
| 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 déguster. |