



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 %
Référence:	0216717

Bild folgt

Photo à venir

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
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.