



## 2017 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Tout le plaisir du Bordeaux par Maison Sichel

**Description:**

Ce « best buy »-de Bordeaux s'adapte à toutes les occasions et compte chez nous de nombreux fans.

**Note de dégustation:**

Rubis grenat foncé. Bouquet gourmand de mûres et de cerises noires, notes de bois précieux, d'estragon et de poivre noir de montagne fraîchement moulu en deuxième nez. Bouche puissante aux tannins mûrs et bien soutenus, texture veloutée et légèrement granuleuse. Arômes de petits fruits noirs, de cassis, de feuille de tabac et de coriandre en finale.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur

**Producteur:** Sichel

**Notation(s):** Score 17.5/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2027

**Cépage(s):** 78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0441417

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

Taille: A7 74x105

### **Tour des Trois Lunes**

Bordeaux AOC

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | France   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17.5/20  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon                         |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2027  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |