1998 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un vin d’exception à son apogée, sorti tout droit du coffre aux trésors

Description:
Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.
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:	St-Julien
Producteur:	Château Clos du Marquis
Notation(s):	Score 19/20, Parker 90/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Référence:	0493398

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Parker 90/100
Cépage(s):	50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch