



## 2019 L'If

St-Emilion AOC

Etoile montante – quantités limitées et rapidement épuisées

**Note de dégustation:**

Sophistication à l'état pur, statuesque et verticale dans son intensité. Le millésime 2019 possède une énergie explosive tout simplement remarquable. De douces notes florales et épicées exhalent, suivies par des strates de framboises, de cuir et de cèdre qui viennent compléter le corps du vin. Le millésime 2019 est d'une beauté époustouflante. On ne peut pas en ajouter beaucoup plus. - Antonio Galloni

**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.

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France                    |
| <b>Région:</b>         | Bordeaux                  |
| <b>Sous-région:</b>    | St-Emilion & Satellites   |
| <b>Producteur:</b>     | G. et J. Thienpont        |
| <b>Notation(s):</b>    | Antonio Galloni 96–98/100 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                    |
| <b>Référence:</b>      | 0764319                   |

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

Taille: A7 74x105

**L'If**

St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 96–98/100  
**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.