



2018 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Une valeur sûre de la Maison Sichel

Description:

Le Tour des Trois Lunes doit au Merlot son caractère doux et opulent, alors que le Cabernet Sauvignon lui confère sa droiture ferme et épicée. Élevé en fûts de chêne français, le Tour des Trois Lunes s'accorde à la perfection avec les plats relevés, les viandes rôties et, bien entendu, avec les fromages affinés, à pâte dure comme à pâte molle.

Note de dégustation:

Violet avec un centre rouge rubis. Séduisant bouquet de cerises noires, avec de belles notes de cassis et du tabac Burley, en arrière nez de la gelée de mûres et des pastilles au chocolat. Palais puissant avec un extrait légèrement granuleux, des tannins en soutien et un corps puissant. Dans la finale complexe, des nuances de baies noires, une belle minéralité et du genièvre.

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 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	62% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Référence:	0441418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	62% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.