



2015 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un coup de maître de St-Julien

Description:

Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.

Note de dégustation:

Violet profond, saturé au centre, reflets grenat sur le disque. Notes florales marquées, fruité entre les baies rouges et bleues. En bouche, il est étoffé avec une acidité légèrement poivrée en soutien, persistant et très bien réussi.

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): WeinWisser 17/20

Vol. alcool: 13.5 %

Référence: 0493315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 17/20
Vol. alcool:	13.5 %
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.