



## 2014 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

**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>	Margaux
<b>Producteur:</b>	Château Margaux
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0459014

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

Taille: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Origine:** France

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Vol. alcool:** 13.0 %

**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.