



2018 Collines de l'If

St-Emilion AOC

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: Château L'If

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 91% Merlot, 9% Cabernet Franc

Référence: 1097618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Collines de l'If

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	91% Merlot, 9% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.