



2020 Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Violet le plus sombre de la journée avec un centre impénétrable et un disque lilas tendre. Bouquet complexe et très subtil de cerises noires bien mûres, de cassis et de compote de prunes. En deuxième nez viennent des notes de violette, de bois exotique et de tabac à pipe parfumé. Bouche concentrée et soyeuse, extrait riche et légèrement granuleux, corset serré de tannins et corps parfaitement défini. Finale énergique de baies bleues et noires, sur une belle minéralité et une astringence sublime. Peut encore prendre de l'ampleur !

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-Emilion & Satellites
Producteur:	
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2029–2046
Cépage(s):	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Référence:	0283620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100
Cépage(s):	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2029–2046
Vol. alcool:	15.0 %
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 déguster.