



2014 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

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: Grandes Murailles

Notation(s): Score 19/20

Vol. alcool: 13.0 %

Référence: 0125614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
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 déguster.