



2019 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un noble Pauillac d'un célèbre domaine

Note de dégustation:

Beaucoup de finesse dans le bouquet de fleurs et de baies, aux notes de cassis et d'iris. Bouche complexe et soyeuse, tannins serrés, palais structuré. Sublime astringence dans la finale longue et concentrée sur des nuances de cerise sauvage et de graphite.

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:	Pauillac
Producteur:	Château d'Armailhac
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0472819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

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
déguster.