



2012 Osoyoos Larose

BC VQA Okanagan Valley

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

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:	Canada
Région:	Colombie Britannique
Producteur:	Osoyoos Larose
Notation(s):	Decanter 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Malbec, 3% Petit Verdot
Référence:	0818712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Osoyoos Larose

BC VQA Okanagan Valley

Origine:	Canada
Notation(s):	Decanter 94/100
Cépage(s):	60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Malbec, 3% Petit Verdot
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.8 %
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.