



2012 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Un véritable best-seller

Description:

Ce «best buy»-de Bordeaux s'adapte à toutes les occasions et compte chez nous de nombreux fans.

Note de dégustation:

Rubis-grenat brillant. Les notes de baies bleues et d'épices se marient agréablement dans ce bouquet aux parfums de mûres sucrées, cassis, tabac dominicain et ébène, dans un deuxième temps viennent des touches d'eau de violette, poivre noir et bonbons au chocolat noir. Les tannins sont fins et bien intégrés, la texture dense, avec des saveurs nobles et épicées de tabac. Longue finale sur des arômes d'Earl Grey, cassis et arabica. Un plaisir pour tous les jours !

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Producteur:	Sichel
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon
Référence:	0441412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 68% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.