



## 2019 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Un Bordeaux velouté de la Maison Sichel

**Description:**

Le Tour des Trois Lunes doit au Merlot son caractère doux et opulent, alors que le Cabernet Sauvignon lui confère sa droiture ferme et épicée. Élevé en fûts de chêne français, le Tour des Trois Lunes s'accorde à la perfection avec les plats relevés, les viandes rôties et, bien entendu, avec les fromages affinés, à pâte dure comme à pâte molle.

**Note de dégustation:**

Pourpre, centre rouge rubis. Bouquet séduisant de cerises noires, de cassis et de tabac Burley, sur des notes de gelée de mûres et de pastilles au chocolat. Bouche puissante avec un extrait légèrement granuleux, des tannins soutenus et un corps puissant. Finale concentrée et minérale aux arômes de baies noires et de genièvre.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
<b>Producteur:</b>	Sichel
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	72% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0441419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	72% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.