



2012 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Des millésimes grandioses

Note de dégustation:

Pourpre soutenu, dense au centre, nuances lilas sur la frange. Bouquet poivré, poivre de Tasmanie et poivre vert, puis cerises noires et moka. Bouche très aromatique, notes fumées et de réglisse, les tannins un peu musclés mais bien adaptés à la charpente du vin. Une aromatique fabuleuse, il a le potentiel d'atteindre 18 points à sa maturité.

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:	Côtes de Castillon
Producteur:	Vignobles Christian Veyry
Notation(s):	René Gabriel 17/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0549612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 17/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.