



## 2010 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Sélection issue d'une parcelle spécifique de St-Emilion

**Note de dégustation:**

Robe pourpre foncé, étoffée au milieu, disque aux chatoulements grenat. Élégance du bouquet aux senteurs de petits fruits noirs, superbe note florale. En bouche, corps agréable, bonne substance, finale aux arômes de myrtille et de réglisse.

**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>	Côtes de Castillon
<b>Producteur:</b>	Vignobles Christian Veyry
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 17/20
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0549610

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

Taille: A7 74x105

### **Le Parre Château Veyry**

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 17/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.