



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 chatoiements 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Castillon
Producteur:	Vignobles Christian Veyry
Notation(s):	René Gabriel 17/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0549610

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):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2026
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.