



## 2015 Château Les Cruzelles

Lalande-de-Pomerol AOC

**Note de dégustation:**

Grenat foncé, saturé au centre, rubis sur le disque. Bouquet aux parfums de bonbons acidulés avec de subtiles notes épicées. En bouche les arômes fruités sont presque compotés, avec des nuances de cynorrhodon en finale. Il a de la matière et devrait bien évoluer.

**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>	Lalande de Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château les Cruzelles
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Parker 91–93/100, René Gabriel 17/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0195015

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

Taille: A7 74x105

### **Château Les Cruzelles**

Lalande-de-Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Parker 91–93/100,  
René Gabriel 17/20  
**Cépage(s):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.