



2020 Petit-Figeac

Grand Cru, St-Emilion AOC

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Figeac
Notation(s):	James Suckling 94/100
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	1015620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petit-Figeac

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.