



2020 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Un Bordeaux velouté de la Maison Sichel

Description:

Le Tour des Trois Lunes est un assemblage magistral de raisins parfaits issus des meilleures parcelles. Il doit au Merlot son caractère doux et opulent, alors que le Cabernet Sauvignon lui confère sa droiture ferme et épicée. Élevé en fûts de chêne français, le Tour des Trois Lunes s'accorde à la perfection avec les plats relevés, les viandes grillées et rôties et, bien entendu, avec les fromages à pâte dure et à pâte molle affinés.

Note de dégustation:

Pourpre, centre rouge rubis. Bouquet séduisant de cerises noires, de cassis et de tabac Burley, sur des notes de gelée de mûres et de pastilles au chocolat. Bouche puissante avec un extrait légèrement granuleux, des tannins soutenus et un corps puissant. Finale concentrée et minérale aux arômes de baies noires et de genièvre.

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:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Producteur:	Sichel
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Référence:	0441420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.