



2004 Clos l'Abba

Grand Cru, St-Emilion AOC

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

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
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Référence:	0286804

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos l'Abba

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0 %
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 déguster.