2015 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

Note de dégustation:
Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Dès le bouquet il sait comment se faire remarquer avec de la puissance et des parfums de cerises noires, de fumée et de réglisse, et en deuxième nez de fines touches d'herbes. En bouche il

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
Producteur:	Grandes Murailles
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Référence:	0125615

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Apogée:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch