



2021 Château Tertre Roteboeuf

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

Producteur: Tertre-Rotebouef

Notation(s): Score 19.5/20

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 0553821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
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 déguster.