



2022 Château Berliquet

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

A mettre sur toutes les listes !

Note de dégustation:

Joli bouquet marqué par les fruits rouges, pulpe de framboise fraîche, jus de griotte et confiture de fraises des bois, sur une touche sensuelle de violette. Bouche complexe, soyeuse et racée, à l'extrait juteux et au corps musclé. Explosion de fruits rouges dans la finale aromatique et concentrée, sur des nuances de bois précieux et de terroir, ainsi qu'une sublime astringence.

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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling 93–94/100, Parker 94–95/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Référence:	0194322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Berliquet

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 94–96/100, James Suckling
93–94/100, Parker 94–95/100
Cépage(s): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.