



## 2018 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

**Note de dégustation:**

Grenat rubis foncé, reflets violets, discrets reflets sur les bords. Délicatement boisé, un soupçon de cerises noires et de nougat, une touche de tabac. Juteux, cerises noires, fine douceur d'extrait, tanins soyeux intégrés, montre une bonne fraîcheur, agréable à boire, minéral en fin de bouche, bon potentiel de développement. (Falstaff)

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0511518

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château La Dominique**

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2039  
**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.