



2014 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Vin filigrane qui allie des tanins raffinés et des fruits noirs riches. Il a de la structure, de l'acidité et un noyau juteux, bien équilibré, mûr et d'une grande intensité.

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:

Notation(s):

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Référence: 0511514

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 2036
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.