



2013 Château La Dominique

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Le meilleur D que nous ayons jamais dégusté en bouteille, car le plus harmonieux, possède de l'extrait, mais avec des tanins sans dureté, et une teneur élevée en fruits. (Vinum)

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: 14.0 %
Apogée: jusqu'en 2027
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence: 0511513

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 2027
Vol. alcool: 14.0 %
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.