



## 2016 Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

**Note de dégustation:**

Grenat rubis foncé profond, noyau opaque, reflets violets, légers reflets sur les bords, confiture de baies des bois foncées mûres, nuances de cassis, fine touche de bois noble, cerises mûres, bouquet accueillant. Juteux, extractif, fraîchement structuré, texture élégante, tanins fins, reste bien en place, potentiel de maturité certain. Superbe vin.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Fronsac/Canon Fronsac
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0104816

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

Taille: A7 74x105

### Château Les Trois Croix

Fronsac AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.