



2017 Château Beauregard

Pomerol AOC

Note de dégustation:

"Grenat rubis foncé profond, reflets violets, légers reflets sur les bords, pruneaux frais, fruits de cerises foncées, délicates épices herbacées, nuances de tabac. Juteux, corps moyen, délicatement confituré à la fraise, tanins présents, douceur discrète en fin de bouche, offre un plaisir simple à boire" Falstaff 2018

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:	Pomerol
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	
Référence:	0474217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Beauregard

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.