



2016 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Robe profonde, grenat-violet, nez de prunes chaudes, de confiture de cerises, de mûres séchées et de fines notes épicées. En bouche, un poids moyen avec une structure tendue, à nouveau aromatique et expressive. Un vin retenu, beau et profond.

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:	Clos St-Julien
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0628116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s):
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
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.