



## 2014 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

**Note de dégustation:**

Des notes super mûres de cerise noire, de fumée, de réglisse, de menthol, de chocolat et de torrefaction se développent à mesure que le 2014 s'ouvre dans le verre. Sans transition et à fond jusqu'au cœur, le Saint Julien possède une intensité et une richesse énormes en milieu de bouche. Il y a cependant beaucoup de minéralité pour le soutenir. L'assemblage est composé à 60 % de merlot et à 40 % de cabernet franc.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Clos St-Julien
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0628114

Bild folgt

Photo à venir

## 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

**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.