



2013 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

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-Julien

Producteur:

Château Gruaud-Larose

Notation(s):

/ , James Suckling 88-89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100

Vol. alcool:

13.0 %

Cépage(s):

77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0459913075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): / , James Suckling 88-89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88-91/100
Traubensorte(en): 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc
Vol. alcool: 13.0 %
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.