



## 2012 Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin délicat pour les amateurs d'élégance!

**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:**

Pauillac

**Producteur:**

Château Grand Puy Lacoste

**Notation(s):**

James Suckling 93/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2042

**Cépage(s):**

76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot

**Référence:**

0473012

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

Taille: A7 74x105

### Château Grand-Puy-Lacoste

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Parker 91/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100  
**Cépage(s):** 76% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2042  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.