



## 2014 Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon AOC, Thierry Valette

**Note de dégustation:**

Cerise rouge douce, grenade, fleurs sauvages, menthe et poivre blanc au nez, soyeux, parfumé et exceptionnellement pur en bouche. Magnifique !

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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>	Côtes de Castillon
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1331514

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

Taille: A7 74x105

### **Clos Puy Arnaud**

Côtes de Castillon AOC  
Thierry Valette

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Service:</b>	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 déguster.