



1999 Château La Chicane

Haut-Médoc AOC

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Haut-Médoc
Producteur:	
Notation(s):	
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Référence:	1352299

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Chicane

Haut-Médoc AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

Service:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
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.