



2014 Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Intense bouquet de griotte, avec du cassis et une touche de raisins secs; merveilleuse douceur et chaleur presque envoûtante déjà. Bouche maltée, ample, au grand charme velouté.

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-Emilion & Satellites
Producteur:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Référence:	0503314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Simard

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
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 déguster.