



2013 Château Bolaire

Bordeaux Supérieur AOC

«Un merveilleux Petit Verdot!» – WeinWisser

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: | Bordeaux, Bordeaux Supérieur |
| Producteur: | la Gironville |
| Notation(s): | James Suckling 89–90/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 84–87/100 |
| Vol. alcool: | 12.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Cépage(s): | 53% Petit Verdot, 40% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon |
| Référence: | 0789613 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bolaire

Bordeaux Supérieur AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 89–90/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 84–87/100
Cépage(s): 53% Petit Verdot, 40% Merlot, 7% Cabernet
Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2026
Vol. alcool: 12.5 %
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.