



## 2013 Château Saint-Pierre

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien artisanal

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Julien

**Producteur:** Château St-Pierre

**Notation(s):** James Suckling 91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 84-87/100

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Cépage(s):** 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Référence:** 0473513

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

Taille: A7 74x105

### Château Saint-Pierre

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 91/100, René Gabriel 17/20,  
Wine Spectator 84-87/100  
**Cépage(s):** 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10%  
Cabernet Franc  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à  
être décanté.