



2013 Château Porte Chic

Pomerol AOC

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:	Pomerol
Producteur:	Château Porte-Chic
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0760913

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Porte Chic

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 18/20
Cépage(s):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.