



## 2012 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 Saint-Pierre

**Notation(s):** Parker 91/100, René Gabriel 17/20

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

**Emballage:** Caisse bois de 6

**Référence:** 0473512075B6000

## 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):** Parker 91/100, René Gabriel 17/20  
**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.