



2016 Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Un véritable best-seller

Description:

Ce «best buy»-de Bordeaux s'adapte à toutes les occasions et compte chez nous de nombreux fans.

Note de dégustation:

Rubis grenat étincelant. Les notes intenses de petits fruits noirs marquent le bouquet délicatement épicé de mûres, de cassis, d'estragon, de tabac dominicain et de bois précieux ; viennent ensuite de nuances de poivre noir et de bonbon au chocolat noir. D'un corps moyen, en bouche il révèle des tannins mûrs et légèrement farineux et une touche de tabac épicé. Des arômes de cerise sauvage d'Earl Grey, de cassis et d'arabica accompagnent la finale aromatique.

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:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Producteur:	Sichel
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Référence:	0441416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tour des Trois Lunes

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	67% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.