



2012 Château Tour Sieu Jean

Pauillac AOC

Excellent rapport qualité-prix pour ce Pauillac

Description:

Quelques-uns des vins les plus chers au monde sont issus de Pauillac. C'est également le cas de notre découverte: Château Tour Sieu Jean

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: | Pauillac |
| Producteur: | Château La Tour Sieu Jean |
| Notation(s): | Score 18/20, René Gabriel 17/20 |
| Elevage: | 16 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Cépage(s): | 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot |
| Référence: | 0759412 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tour Sieu Jean

Pauillac AOC

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18/20, René Gabriel 17/20 |
| Cépage(s): | 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot |
| Apogée: | jusqu'en 2027 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 16 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. |