



2011 Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

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:	Côtes de Castillon
Producteur:	Vignobles Christian Veyry
Notation(s):	René Gabriel 18/20, Parker 85–87/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0549611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Parre Château Veyry

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 18/20, Parker 85–87/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.