



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Côtes de Castillon
<b>Producteur:</b>	Vignobles Christian Veyry
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 18/20, Parker 85-87/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0549611

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le Parre Château Veyry**

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

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