



2012 L'Ambroisie du Château la Croix

des Moines, Lalande de Pomerol 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:	Lalande de Pomerol
Producteur:	Clos Dubreuil
Notation(s):	Parker 86–89/100, René Gabriel 17/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0485812

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Ambroisie du Château la Croix

des Moines

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 86–89/100, René Gabriel 17/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.