



2015 Château La Fleur

Grand Cru, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets violets et lilas. Bouquet intense de sureau mêlé à une enivrante douceur de Merlot. La bouche est dense et les tannins agréables. Le fruit est un peu mûr et révèle une note de Malaga. Est-ce que l'échantillon n'était pas assez frais? A redéguster!

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:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château La Fleur St-Emilion
Notation(s):	James Suckling 92–93/100
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Référence:	0460415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Fleur

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92–93/100
Cépage(s): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Vol. alcool: 15.0 %
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.