



"Une valeur incroyable du satellite Montagne-Saint-Emilion"

2015 Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Note de dégustation:	Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Magnifique bouquet aux senteurs de cerises noires bien mûres et de cassis. Les tannins sont fondus dans la bouche aux notes de malt et de moka, la finale est longue et très aromatique. Une incroyable valeur du satellite de Montagne-Saint-Emilion. Cela vaut la peine de rendre visite au vigneron Grégory Naulet sur son petit domaine de 5 hectares.
Elaboration:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Vol. alcool:	14.5 %
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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Producteur:	Vignobles Naulet Mondou
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0864315075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Palon

Montagne-St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.