



2013 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

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: Margaux

Producteur: Château Margaux

Notation(s): James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2046

Cépage(s): 94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence: 0459013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2046
Vol. alcool:	13.0 %
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 déguster.