



2013 Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion 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:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

Notation(s):

Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 88-91/100

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Référence:

0562713

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Beauséjour Duffau-Lagarrosse

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): Antonio Galloni 93-95/100, James Suckling
91-92/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator
88-91/100

Traubensorte(en): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Vol. alcool: 13.5 %

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.