



## 2015 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Un St-Émilion aussi mondain que grandiose!

**Note de dégustation:**

Pourpre très foncé aux reflets lilas et violets. Bouquet ouvert marqué par les petits fruits noirs, avec des notes de Darjeeling en deuxième nez. Bouche aussi délicate que concentrée, sur une finale aux somptueux arômes de sureau. Très, très réussi.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	SCEA Château La Marzelle
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0867015

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Parker 92/100, René Gabriel 17/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 13% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.