



## 2010 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Il compte parmi les meilleurs vins du Libournais

**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>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château l'Eglise Clinet
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0500610

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

Taille: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<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.