



## 2012 Château Grand Mayne

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

«Un St-Émilion plein d'élégance» – Neil Martin

**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>	Château Grand Mayne
<b>Notation(s):</b>	René Gabriel 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	88% Merlot, 12% Cabernet Franc
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0548812075B6000

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

Taille: A7 74x105

### Château Grand Mayne

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** René Gabriel 18/20  
**Traubensorte(en):** 88% Merlot, 12% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2033  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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  
décanter.