



2014 Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Un St-Émilion produit par Jean-Luc Thunevin

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Bouquet intense de cerises amarena et de prunes bien mûres, figues compotées, romarin et bois précieux en arrière nez. Bouche charnue marquée par des tannins cacaotés. Des saveurs de mûres, de jus de sureau et de poivre noir accompagnent la finale. Un St-Emilion de grande classe !

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:

SCEA Château La Marzelle

Notation(s):

Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Parker 90-92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

Référence:

0867014

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Marzelle

St-Emilion AOC Grand Cru Classé

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Parker 90–92/100, René Gabriel 17/20, Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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 décanter.