



## 2005 Ermitage AOC

Les Greffieux, M. Chapoutier

Chapoutier figure parmi les meilleurs producteurs du monde

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

**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>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône septentrionale
<b>Producteur:</b>	Chapoutier
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0376305

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

Taille: A7 74x105

### **Ermitage AOC**

Les Greffieux  
M. Chapoutier

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 94/100, Wine Spectator 95/100  
**Cépage(s):** 100% Syrah  
**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.