



## 2010 Barón d'A

Aristos

Le nouveau domaine culte chilien, Aristos, suscite l'émotion avec un «Grand Vin» plein de caractère.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du 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>	Chili
<b>Producteur:</b>	Liger Belair, Massoc y Parra Ltda.
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	43% Petite Syrah, 31% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0762910

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

Taille: A7 74x105

### **Barón d'A**

Aristos

<b>Origine:</b>	Chili
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100
<b>Cépage(s):</b>	43% Petite Syrah, 31% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 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.