



## 2010 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un vin à son apogée issu du coffre aux trésors de la famille Delon

**Description:**

Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.

**Note de dégustation:**

Bouquet d'une grande complexité aux notes de cerise sauvage, olive noire, romarin séché, fines herbes séchées et gelée de groseilles rouges. Bouche dense, souple et bien charpentée, avec un extrait rugueux et des tannins serrés. Sublime astringence et belle note d'amertume dans la finale concentrée aux arômes opulents de baies bleues, de graphite, de clou de girofle et de genièvre.

**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-Julien
<b>Producteur:</b>	Château Clos du Marquis
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0493310

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

Taille: A7 74x105

### **Clos du Marquis**

St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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.