



2014 Château La Sergue

Lalande de Pomerol AOC

2014 est une très grande année pour La Sergue

Note de dégustation:

Pourpre profond, dense au centre, reflets grenat sur le disque. Bouquet riche et intense, cerises noires, cassis, croûte de pain noir. Palais charnu et onctueux, très aromatique, finale bien fondue. Ce sensationnel Lalande de Pomerol, de Pascal Chatonnet, conseiller de Vega Sicilia, peut tenir la dragée haute aux meilleurs St-Emilion et Pomerol de 2014. Le prix en vaut la peine! Bravo!!!

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Lalande de Pomerol
Producteur:	Château la Sergue
Notation(s):	James Suckling 90/100, René Gabriel 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec
Référence:	0597614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Sergue

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 90/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	72% Merlot, 25% Cabernet Franc, 3% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.