



2008 Château Cantenac-Brown

Cru Classé, Margaux AOC

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:	Margaux
Producteur:	Château Cantenac Brown
Notation(s):	Score 19/20
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	
Référence:	0216808

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cantenac-Brown

Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	jusqu'en 2035
Apogée:	
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 déguster.