



VINS de BORDEAUX

COFFRET "PREMIUM"

3 Bouteilles sous caisse bois, personnalisable à partir de 50 caisses.



3 vins de très grande classe pour amateurs avertis.



Château LAROZE, Saint Emilion Grand Cru Classé : Un très grand vin de Saint Emilion d'une couleur soutenue, au nez très présent de fruits mûrs. Les tanins sont consistants, le vin est puissant et structuré.
Accompagnement : Entrecôte grillée, rôti de bœuf, gibier à poil.

Château LABEGORCE, Margaux Cru Bourgeois : Robe rouge de belle étoffe, bouquet élégant et fin, En bouche, il se révèle souple, rond, avec des tanins fondus et des notes grillées. L'harmonie, la délicatesse de Margaux.
Accompagnement : Tournedos Rossini, rôti de veau, les abats, les viandes en gelée.

Château BROWN, Pessac Léognan Rouge : Robe rouge rubis, nez de fruits rouges et noirs avec une évolution vers des arômes de sous bois. En bouche, le terroir et la typicité du Château BROWN s'expriment pleinement.
Accompagnement : Daube, rôtie de veau, entrecôte.