

  
IN VINO  
VERITAS  
CONSULTATION



**CHÂTEAU MAGENCE  
ROUGE BARRIQUE**

AOC GRAVES 2010



/ CÉPAGE

CABERNET SAUVIGNON 60%  
MERLOT 40%



/ ALCOOL

13.5

ROBE GRENAT SOMBRE LIMPIDE. NEZ ENGAGEANT, CAFÉ,  
ÉPICES, SUR UN FOND DÉLICAT DE FRUITS NOIRS.  
ATTAQUE SOYEUSE, BOUCHE AMPLE, HARMONIEUSE,  
AUX TANINS FINS ET ENROBÉS. FINALE FRAÎCHE, ÉPICÉE,  
VÉGÉTALE. 3-5 ANS.



/ ACCORDS METS

BAVETTE DE BOEUF, BROCHETTE D'AGNEAU, BIFTECK  
DE FAUX FILETS, CANARD, CASSOULET.

PRIX DE VENTE INCLUS LES FRAIS D'AGENCE QUI  
VOUS SERONT FACTURÉS SÉPARÉMENT.

/ PRIX CONSOMMATEUR . . . . . 29.68\$ / B T L.

/ PRIX LICENCIÉ . . . . . 25.81\$ / B T L.



/ UNITÉ DE COMMANDE . . . . . CAISSE DE 6 BOUTEILLES.

### MÉDAILLES

2013

GUIDE GILBERT & GAILLARD, 88/100.

[WWW.MAGENCE.COM](http://WWW.MAGENCE.COM)



### IN VINO VERITAS CONSULTATION



6600 FABRE  
QC H2G 2Z3 – MONTÉAL – CANADA



TÉLÉPHONE +001 (514) 690 7468



E-MAIL [SAID@INVVC.COM](mailto:SAID@INVVC.COM)