



LE BON VIN

Château Plaisance, Thibaut de Plaisance 2012, **fronton rouge**

Quoi ? De la négrette (60 %) et de la syrah (40 %), cultivées en bio et assemblées pour offrir un fronton harmonieux alliant fruité (fruits noirs), puissance et grande fraîcheur.

Avec ? Un magret de canard au four ou une viande rouge rôtie.

Quand ?
Dès aujourd'hui
et d'ici à 10 ans.

Combien ?
9,90 € la bouteille.



© DR

Une sélection d'Alain Marty,
président du Wine & Business Club.
www.winebusinessclub.fr