



Bordeaux
Rouge

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ● ○
Structure	● ● ● ● ○
Puissance	● ● ● ● ○
Volume	● ● ● ● ○

Côtes de bordeaux rouge

AOC Côtes de bordeaux

Commentaire de dégustation

De beaux arômes concentrés de fruits mûrs (mûre, framboise et cerise) mêlés de nuances de pain grillé ouvrent la dégustation. Suave, rond, généreux, porté par des tanins mûrs et bien enrobés, le palais séduit tout autant et s'étire dans une longue finale sur l'amande grillée et la vanille qui promet une bonne garde.



Cerise griotte



Mûre



Brioche grillée



Vanille



FramboiseFramboise

Terroir

Terrasse graves rouges - Coteaux d'argiles Limoneuses

Cépage

85% Merlot – 15% Cabernet sauvignon

Vinification

Vendanges mécanique, passage sur table de tri et foulage. Fermentation alcoolique de 3 à 4 semaines en cuve inox ou béton thermorégulée. Fermentation malolactique en cuve Béton. Elevage 12 mois en fûts de chêne avec 10 à 15 % de fûts neufs.

Accords

Entrecôte bazadaise aux sarments de vigne, magret de canard, tartare de boeuf.

Garde

5-8 ans

Température de service

15 °C