



Côtes de Bordeaux Rouge

Caractère du vin

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

L'Enclos

AOC Côtes de bordeaux

Commentaire de dégustation

Petite cuvée parfumée d'épices, de mûre et de framboise affiche une bouche splendide, ample et riche. Elle s'épanouit tout en longueur autour de beaux arômes de fruits rouges matinés d'un élégant boisé.



Pruneaux Frais



Mûre



Poivre



Brioche grillée



FramboiseFramboise

Terroir

Terrasse graves rouges - Coteaux d'argiles Limoneuses

Cépage

70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon

Vinification

Sélection parcellaire. Vendanges mécaniques, passage sur table de tri et foulage.

Fermentation alcoolique de 3 à 4 semaines.

Ecoulage en barrique de chêne français neuf pour la fermentation malolactique, suivie d'un élevage de 15 à 18 mois.

Accords

Côte de bœuf et os à moelle, gibier accompagné de cèpes, agneau rôti aux herbes.

Garde

8-10 ans

Température de service

15 °C