

CHÂTEAU GRAND TUILLAC 2020 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cette cuvée, est facile à déguster, tout en gourmandise, sur le fruits doté de tanins fins, ce qui en fait un vin très agréable en bouche.

- Merlot 85%
- Cabernet franc 15%

Accords mets et vins

Charcuteries affinées, bruschettas de tomates, tapas, viandes blanches, grillades, fromages jeunes, ce vin s'accordera à toutes sortes de mets.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argiles Calcaire

Cépage : 85% Merlot 15% Cabernet Franc

Vendange : Mécanique

Viticulture : Conventionnelle

Vinification : Cuve ciment, fermentation alcoolique et malolactique.

Elevage : Cuve ciment 12 mois

Dégustation

Robe : Violine aux reflets rubis, assez dense.

Nez : Fruits rouges frais, bien murs, quelques fruits noirs.

Bouche : Attaque fine et veloutée, de la gourmandise, une bonne fraîcheur tout de même.

Finale : Finale agréable sur le fruit rouge gourmand avec des tanins fins. Un vin plutôt facile à déguster.

Garde : 6 à 8 ans

Température de service : 16° à 18°



Plaisirs du vin
Agen