Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Cépage : 55% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon, 10% Petit Verdot
Vendange : Vendanges manuelles et mécaniques.
Viticulture : Culture traditionnelle médocaine respectant une démarche qualitative afin d'obtenir la meilleure concentration naturelle des raisins à la vignes.
Vinification : Après éraflage total, vinification traditionnelle avec macération de 3 à 4 semaines.
Elevage : Pendant 12 mois en barriques de chêne, dont 50% de barrique neuves.

Dégustation

Robe : Soutenue grenat, jeune.
Nez : Nez finement vanillé, bel éclat de fruits groseille, cassis.
Bouche : A tout pour plaire : tanins veloutés, boisé fondu, présence gourmande et allongée du fruit.
Finale : La finale est longue et revient sur des arômes délicats du chêne.
Garde : Bon à boire et de 6 à 10 ans de garde.