GRAND CRU 2020 ROUGE

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Grand cru du Château Grand Bert ; doté d'une belle structure tannique ainsi que d'une texture veloutée, c'est un vin équilibré et généreux.

- Merlot 85%
- Cabernet franc 15%

Accords mets et vins

Viandes de choix en sauce, Gibiers, Fromages affinés, Charcuteries bien affinés et gouteuses.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sols d'argile et de sable
Cépage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Vendange : Mécanique
Viticulture : Conventionnelle
Vinification : En cuve, avec fermentation alcoolique et malolactique.
Elevage : En barrique de chêne Français durant 15 à 18 mois, pour 75% en barriques neuves et les 25% restants en barriques de 1 et 2 millésimes.

Dégustation

Robe : Rubis profond
Nez : Fruits rouges et noirs bien mûrs, quasi confiturés. Cerise noire, mûre, cassis. Un aspect floral notamment par la violette. Des arômes de gousse de vanille bourbon. Légérement torréfié/toasté et épicé
Bouche : Une texture veloutée avec une belle structure tannique. Equilibré, généreux, une bonne puissance avec des tannins fins. Un milieu de bouche complet.
Finale : Finale longue et agréable avec un retour aromatique fruité et épicé.
Garde : 10 à 15 ans
Température de service : 16° à 18°