

CHÂTEAU LE DESTRIER



SAINT-EMILION

Cépage : 100% Merlot noir

Nature du sol : Argilo-siliceux

Age des vignes : 60 ans

Cuverie : Inox tronconiques de 82 Hl – Thermo régulées

Elevage : 12 mois en barriques neuves à 30%

Vinification : Macération pré-fermentaire – Fermentation Alcoolique 8 jours à 28°C – 2 délestages et 1 pigeage – Macération post-fermentaire – Contact vin/marc : 4 semaines

Dégustation : c'est un vin de grande structure, ayant une belle robe sombre. Il est élégant, corsé, charpenté, finement boisé au nez et en bouche avec des arômes de fruits mûrs.

Conseils : un vin pouvant être gardé en cave 10 ans et doit être servi à température ambiante. Il accompagnera agréablement vos gibiers, volailles, viandes rouges et vos fromages ...