

CHÂTEAU LES CHÊNES



BORDEAUX ROUGE

Cépage : 90% merlot noir, 10% Cabernet sauvignon

Nature du sol : sol lié à la Crasse de fer et Graves

Age des vignes : 35 ans

Cuverie : Inox thermo régulées

élevage : en cuve

Vinification : Fermentation alcoolique 8 jours à 28°C – 2 délestages – Macération post-fermentaire – Contact vin/marc : 3 à 4 semaines

Dégustation : c'est un vin d'une belle couleur grenat. Arômes fruités, belle longueur en bouche.

Conseils : un vin à consommer dans les 5 à 8 ans, à servir à 18°C sur des viandes rouges et des fromages ...