



CHARTRON LA FLEUR

Appellation : Bordeaux

Terroir : argiles mélangées à des graves

Cépages : Merlot 70%

Cabernet Sauvignon 30%

Vinification : Traditionnelle en cuves inox
thermorégulées avec contrôle des températures.

Elevage : En cuves et barriques

Dégustation

La robe rubis est brillante avec de jolis reflets plus sombres. Le nez est intense et fruité sur une prise en bouche souple. En finale on retrouve un équilibre tanins/acidité apportant une sensation agréable sur le palais.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : Charcuterie, viandes.

Origine

Marque historique de la Maison Schröder & Schÿler, elle reflète l'équilibre parfait entre les deux cépages, merlot et cabernet, et le climat tempéré de notre région, offrant un vin souple et agréable.

