



HAUT-MÉDOC PRIVATE SELECTION

Appellation : Haut-Médoc

Terroir : croupes de graves orientées Nord-Sud. Sous-sol argilo-calcaire. Sol silico-graveleux

Cépages : Cabernet Sauvignon 60%
Merlot 30 %
Petit Verdot 10%

Age des vignes : 25 ans en moyenne

Vendanges : manuelles

Elevage : 6 mois en barriques

Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, d'un cru prestigieux dans la célèbre appellation Saint-Julien. Les vignes sont bien entretenues et sont plantées sur des galets appelés graves dans le bordelais, les zones les plus argileuses sont réservées aux parcelles de Merlot, plus gourmand en eau.

Dégustation

Couleur rubis, brillante et éclatante. Nez de fraise fraîche accompagnées par de subtiles notes boisées, vanillées. Très belle rondeur en bouche avec une structure tannique d'une très grande souplesse. Beaucoup de charme.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viandes grillées, volaille, fromages.

Origine

Private Sélection est une gamme de vins rouges où chaque étiquette correspond à un lot issu d'une seule propriété, sélectionné pour sa haute qualité, généralement un grand château. Compte tenu de cette origine, les lots ne sont pas reconduits d'un millésime à l'autre.

