



MÉDOC PRIVATE RESERVE

Appellation : Médoc

Terroir : Graves fines sur sol argileux imperméable

Cépages : Cabernet Sauvignon 70%
Merlot 20%
Cabernet Franc 10%

Vinification : En cuves inox ou ciment avec contrôle des températures.

Elevage : En barriques de 2 ans pendant 12 mois.

Dégustation

Couleur profonde, vive, d'un rouge éclatant. Des arômes élégants de fruits rouges et de sous-bois se mêlent harmonieusement aux notes épicées. La structure tannique est bien présente mais pas dominante : c'est un vin riche et équilibré.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : Viande rouge, fromage.

Origine

Issu de la gamme Private Réserve, il est le résultat du traditionnel assemblage Cabernet / Merlot fidèle à la qualité d'un bon cru de Médoc. En le dégustant, vous retrouverez toute la palette aromatique des fruits noirs et apprécierez la personnalité de ses tanins.

Découvrez également Private Réserve en Margaux et Saint-Emilion !

