



PAUILLAC

PRIVATE SELECTION

Appellation : Pauillac

Terroir : tout près du fleuve de la Gironde sur la partie méridionale de l'appellation.
Sols de graves sur argiles

Cépages : Cabernet Sauvignon 60%
Merlot 30 %
Cabernet Franc 10%

Age des vignes : 25 ans en moyenne

Vendanges : manuelles

Elevage : 12 mois en barriques

Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, d'un cru prestigieux dans la célèbre appellation Pauillac. 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

Dégustation

Couleur rubis. Robe brillante. Bouquet charmeur dominé par la violette, rond et velouté en bouche avec des fruits noirs, le tout est très soyeux et flatteur. La finale est délicate et offre des tanins mûrs et gourmands.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viandes rouges, champignons, 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.

