



## SAINT-EMILION PRIVATE RESERVE

**Appellation :** Saint-Emilion

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Cépages :** Merlot 90%  
Cabernet Franc 10%

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

**Elevage :** En barriques de 2 ans pendant 12 mois.

### Dégustation

Couleur brillante d'un rubis profond. Bouquet charmeur, rond et velouté avec de séduisants arômes de cassis et de cerise, le tout enrobé d'une pointe d'épices.

**Service :** Chambré (19°)

**Accord mets :** Viande rouge, volaille, 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 Médoc !

