



SIGNATURES EN BORDEAUX

Appellation : Bordeaux

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : Merlot 70%
Cabernet Sauvignon 30%

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées

Elevage : 12 mois en barriques et cuves

Dégustation

La couleur est vive. Bouquet aux arômes de fruits rouges. En bouche le vin est rond et velouté. Un bel équilibre entre le tanin et l'acidité.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : en apéritif, viande blanche, viande rouge.

Origine

Sélectionner les lots de nos meilleurs terroirs et réaliser des assemblages typiques de la région bordelaise. Ce vin est sélectionné pour vous par Schröder & Schöler. Les vins sont frais, élégants et mûrs.

Signatures est notre marque destinée à une clientèle jeune, avec un habillage moderne.

