



SAINT-JULIEN PRIVATE SELECTION

Appellation : Saint-Julien

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. Robe brillante. Bouquet charmeur, rond et velouté avec de séduisants arômes de fruits rouges bien mûrs, le tout est très soyeux et très frais. La finale est délicate et offre des tanins gourmands

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.

