

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

BORDEAUX ROUGE

«Ce vin bien équilibré allie en bouche finesse et arômes de raisins mûrs et de fruits rouges. Léger, souple et fruité, ce Bordeaux Rouge possède des tanins souples et onctueux et une finale persistante»

Informations techniques

Cépages : 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Appellation : Bordeaux

Elaboration: Macération pré fermentaire à froid de 24 à 48 heures. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Dégustation: Robe : Rubis brillant
Nez : Jolis arômes de fruits rouges et de notes vanillées
Bouche : Charnue, ronde et souple. Bel équilibre.

Conseils de Dégustation: A boire entre 16 et 18°C
Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

