

Dourthe n°1 - Graves Rouge 2018

Bordeaux AOC

INFORMATION

Appellation : Graves

Cépage :

Merlot/Cabernet-Sauvignon/
Petit Verdot

Alcool : 12.5%

Certification :

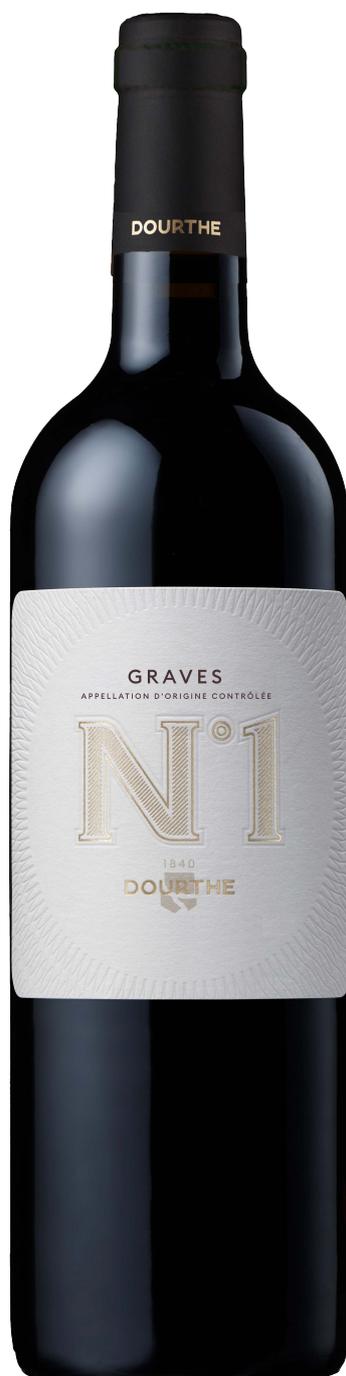
VINIFICATION

Méthode : Les meilleurs lots sont élevés 12 mois en barriques neuves de chêne français.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6



TERROIR

Région Viticole : Vignoble de Bordeaux

Surface :

Type de sol : Grave garonnaises, sous-sol argileux

Climat : Sub océanique

DÉGUSTATION

Œil : N°1 Graves Rouge se caractérise par une belle couleur rubis sombre.

Nez : Au nez ses arômes de fruits rouges sont relevés de notes grillées et épicées.

Bouche : La bouche est ample, concentrée, et soutenue par des tannins veloutés. La finale aromatique offre beaucoup de fraîcheur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins :

Charcuterie, volailles en sauce et rôties (poulet rôti, pintade, canard...), viandes en sauce et rôties (filet de boeuf, jarret de veau braisé...), cèpes à la bordelaise, fromages...

Garde : Vin à déguster dès aujourd'hui.

