

LES HAUTS DE GOELANE

Bordeaux

INFORMATION

Appellation : Bordeaux
AOP

Cépage : Cabernet
Sauvignon, Merlot, Cabernet
Franc

Alcool : 14%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification
traditionnelle et élevage de 6
mois en fûts de chêne

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 25 cl, 37.5 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge rubis

Nez : Nez fin et délicat avec
des arômes sur le fruits et des
nuances de vanilles et de cuir

Bouche : Attaque souple,
des notes de fruits rouges,
vanille et légèrement boisées

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins :
Viandes rouges en sauce,
viandes rouges grillées,
gibiers, bœuf, fromages à
pâte molle

Garde : Vin à déguster et à
apprécier dès aujourd'hui.

