

MOUTON CADET ROUGE 2020 75cl

Bordeaux AOC

INFORMATION

Appellation : Bordeaux

Cépage : Merlot/Cabernet Sauvignon

Alcool : 14°

Certification : HVE

VINIFICATION

Méthode : Le suivi du vignoble et des vendanges, l'évolution des modes de vinification et d'élevage nous ont permis : d'arrondir et d'assouplir davantage le vin, d'affiner les tanins, d'augmenter leur consistance en bouche, d'apporter de la suavité et d'apporter au vin des notes grillées, tout en conservant l'expression aromatique de fruits rouges mûrs, caractéristiques de Mouton Cadet

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface :

Type de sol : sols argilo-calcaires

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rouge pourpre aux reflets violine

Nez : Le premier nez, très intense, exprime un bouquet de fruits rouges et noirs, rejoint au second nez par de délicates touches d'épices douces.

Bouche : L'attaque, ample et charnue, révèle de puissants arômes de fruits rouges mûrs (cerise griotte, framboise). Le milieu de bouche, chaleureux et enveloppant, exprime de délicats arômes de fruits noirs. La dégustation s'achève sur une finale onctueuse, ponctuée de délicates expressions d'épices fraîches

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°-17°

Accords mets et vins : Filet mignon de porc, magret de canard, fromages légers

Garde : Ce vin dévoilera son meilleur potentiel aromatique dans les 5 années à venir.

