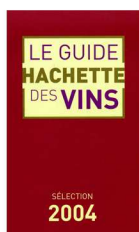


Chai de Bordes Bordeaux



Une sélection élaborée à partir de grandes cuvées de cépages Merlot et Cabernet, élevée minutieusement pendant douze à quinze mois en cuve inox.



Le vin

Situation : sur la commune de Saint-Vincent-de-Paul, à 17 km au nord de Bordeaux, à proximité de la Dordogne.

Terroir : argileux et argilo calcaire

Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet

Elevage : 12 à 15 mois en cuves inox

Aptitude au vieillissement : 2 à 5 ans

Dégustation

Une robe chatoyante dans des tons de rubis.

Un nez subtil aux notes de myrtilles, de pruneaux et de fruits secs, accompagne une bouche ample et bien structurée, dévoilant le caractère suave du Merlot très mûr.

Accompagnement

S'appréciera avec de la viande rouge, de la volaille ou encore du fromage à pâte molle.

