



## Prestige de Bordes Bordeaux Elevé en fûts de chêne

Situé à Saint Vincent de Paul (17 kilomètres au nord de Bordeaux), le Château de Bordes appartient à la famille Quancard depuis 1948. En 1975, l'exploitation se voit dotée d'une cave de vinification privée destinée à accueillir, outre la production du Château, la vendange de petites propriétés alentour.

Récolte sur un terroir homogène, vinification et élevage traditionnels au Château, sont les éléments de la démarche qualitative qui a donné naissance à la gamme PRESTIGE DE BORDES rouge (élevé en fûts de chêne) et CHAI DE BORDES (rouge, blanc, rosé). Cette production constitue aujourd'hui l'un des fers de lance de la Maison CHEVAL QUANCARD et fait référence dans le monde entier.



### 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 Sauvignon

Elevage : fûts de chêne

Aptitude au vieillissement : 4 à 6 ans

### Dégustation

Un vin généreux et concentré.

Une jolie robe grenat agrémentée d'un bouquet complexe où les senteurs toastées viennent soutenir les fruits mûrs et les fleurs séchées.

Une bouche ample reposant sur des tanins charnus, élégamment enrichis par un joli boisé.

Un subtil mariage du Merlot et des senteurs de chêne finement toasté.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné de volaille rôtie, de viande blanche ou encore de fromage.

