



CHAI DE BORDES

BORDEAUX ROUGE 2018

Une sélection élaborée à partir de grandes cuvées de cépages Merlot et Cabernet, élevées minutieusement pendant 12 à 15 mois en cuves.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : BORDEAUX.

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 500 À 4 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 55 HECTOLITRES / HECTARES.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET.

LE VIN



Assemblage

80% Merlot, 20% Cabernet

Vinification

Traditionnelle.

Elevage

12 à 15 mois en cuves inox.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 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 charnue, dévoilant le caractère suave du Merlot très mûr.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de viandes rouges, de volailles ou de fromages à pâte molle.

