



Chateau Le Grand Verdus



BORDEAUX SUPÉRIEUR

2018

ASSEMBLAGE

- Merlot 80%
- Cabernet Sauvignon 20%

ELABORATION ET ELEVAGE

Table de tri, fermentation en cuves inox, levurage partiel, extractions et température modérées (28°C) pour des tanins souples. Macération de 20 jours en moyenne. Pressurage pneumatique doux.

Elevage : 16 à 20 mois en cuves inox et béton. Peu de soutirages pour garder un fruité net et éclatant. Léger collage avant filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Gourmandise, rondeur et pureté aromatique. Ce vin reflète toute la palette de nos terroirs. Il est intense et frais, aux multiples senteurs de fruits rouges, d'épices ou de réglisse. Souple en bouche et instantanément plaisant.

A boire sur une durée de 3 à 6 ans, avec une cuisine "bistrot", volailles ou brochettes grillées. Le vin des plaisirs simples !

