

CHÂTEAU LES GRANDS SILLONS

« *Charme & Rondeur* »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

80 % Merlot - 15 % Cabernet-Sauvignon - 5 % Cabernet-Franc

NATURE DU TERROIR

3 hectares implantés sur sol sablonneux avec sous-sol de crasse de fer.

VINIFICATION

Macération de 21 jours avec deux remontages/jour pendant la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

12 à 14 mois en fûts de chêne renouvelés tous les ans par tiers.

DÉGUSTATION

Robe : rubis aux éclats pourpres.

Nez : arômes de fruits rouges et de truffe.

Bouche : charmeuse, tout en rondeur.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 13% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : épaule d'agneau confite, viandes braisées, cèpes.

CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



POMEROL

