

CHÂTEAU LES GRANDS SILLONS

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 : très belle robe rouge intense.

Nez : marqué à l'aération sur les fruits rouges très délicats.

Bouche : très belle structure assez fine déjà fondue. Belle longueur et grande intensité. Très beau potentiel de garde .

Garde : 5 à 10 ans.

Degré d'alcool : 14% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : lièvre à la royale, viandes braisées, poêlée de cèpes.

CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



POMEROL

