

CHÂTEAU LONGUES RÈGES

« Rond & Fruité »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

100% Merlot

NATURE DU TERROIR

26 hectares implantés sur sol argilo-calcaire.

VINIFICATION

Macération : la séparation du jus et des peaux de raisin est effectuée 12 h après l'encuvage afin d'obtenir la couleur caractéristique des claires de Bordeaux.
Fermentation : à basse température et travail sur lies fines pour exprimer le fruité.

ÉLEVAGE

3 mois sur des lies très fines pour obtenir des vins ronds et gouleyants.

DÉGUSTATION

Robe : rose profond aux reflets cerises.

Nez : arômes de fruits rouges et de grenade.

Bouche : ample et fruité.

Garde : 1 à 3 ans

Degré d'alcool : 13% vol.

Température de service : 12 - 14°C

Accords mets et vins : charcuteries, viandes grillées, poissons à la plancha.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX CLAIRET

