

# CHÂTEAU LONGUES RÈGES

## 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** : teinte soutenue, rose profond aux reflets violines.

**Nez** : arômes de fruits rouges.

**Bouche** : ronde et fruitée avec des arômes de framboise et de groseille.

**Garde** : 2 ans

**Degré d'alcool** : 14% vol.

**Température de service** : 12 - 14°C

**Accords mets et vins** : apéritif, poissons ou grillades à la plancha.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



BORDEAUX CLAIRET

