

# 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** : 13,5% 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



 Générations  
**VINS**  
L'héritage du savoir-faire