

CHATEAU MONTET

BORDEAUX ROUGE 2018

Assemblage :

70 % Merlot - 15 % Cabernet Sauvignon - 15 % Cabernet Franc

Vinification :

Nous ramassons les raisins à basse température. Suit d'une macération à froid pendant 4 jours pour extraire les arômes de fruits puis vinification traditionnelle entre 29 et 30°C.

Robe : Belle couleur rubis, des arômes de violette, une couleur intense.

Nez : Fruits rouges, cerise. Complexe et aromatique.

Bouche : Attaque souple, structurée, robuste, mais également fruitée et veloutée. Longueur en bouche, des tanins présents et bien fondus.

Association culinaire :

A déguster sur un bon rôti de bœuf, un magret de canard, et aussi sur de bons fromages.

