

# MEDOC CHARMES DE MICHAUD

ÉLEVE EN FUTS DE CHENE

Origine : France  
Appellation : Bordeaux AOC MEDOC .  
Millésime : 2019 / 20  
Cépage(s) : Merlot & Cabernet Sauvignon

## PRESENTATION :

Situé au cœur du Médoc ,, le vignoble couvre une superficie de 19 ha , la localisation privilégiée de nos parcelles , la nature des sols argilo-calcaires & silico-graveleuses et l'influence du microclimat local forment les atouts objectifs du domaine.

Vendange : Manuelle .  
Table de tri : Les grappes sont éraflées.  
Élevage : Son élevage est réalisé en barriques ayant déjà contenu un millésime sur une durée de douze mois

## NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Robe pourpre limpide, liseré violette..  
Nez : Nez de fruits rouges très présents, soulignés par des nuances boisées ( vanille )  
Bouche : La bouche, est charnue, fraîche et fruitée. , fait d'équilibre, de finesse, d'élégance et de complexité.

## Suggestions gourmandes :

Avec un bœuf black Angus , une fricassée de poulet , une côte de veau aux giroles . Beaucoup de potentiel dans cette belle bouteille .....



PROwines



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)