

CHATEAU DU ROC

MDC

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

PRESENTATION :

Vignoble : Age moyen du vignoble 30 ans

Vendange :Manuelle .

Longue macération : Des remontages journaliers et une longue macération ,
facilite l'extraction de la matière ..

Elevage : Chaque cépage est élevé séparément , au terme de
l'élevage , les vins sont filtrés et mis en bouteille à la
propriété.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe :Jolie robe sombre, de couleur grenat soutenu.

Nez :Fruité, il évoque de délicates notes de petits fruits
rouges .

Bouche :Ce Bordeaux présente une bouche riche et complexe
dans ses évocations de cassis et de groseille
rehaussées de délicates notes épicées.

Suggestions gourmandes :
un poulet aux morilles, des magrets de canard grillés , des escalopes de
dinde ou avec les fromages

Coup de cœur : un carré d'agneau en croûte,



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be