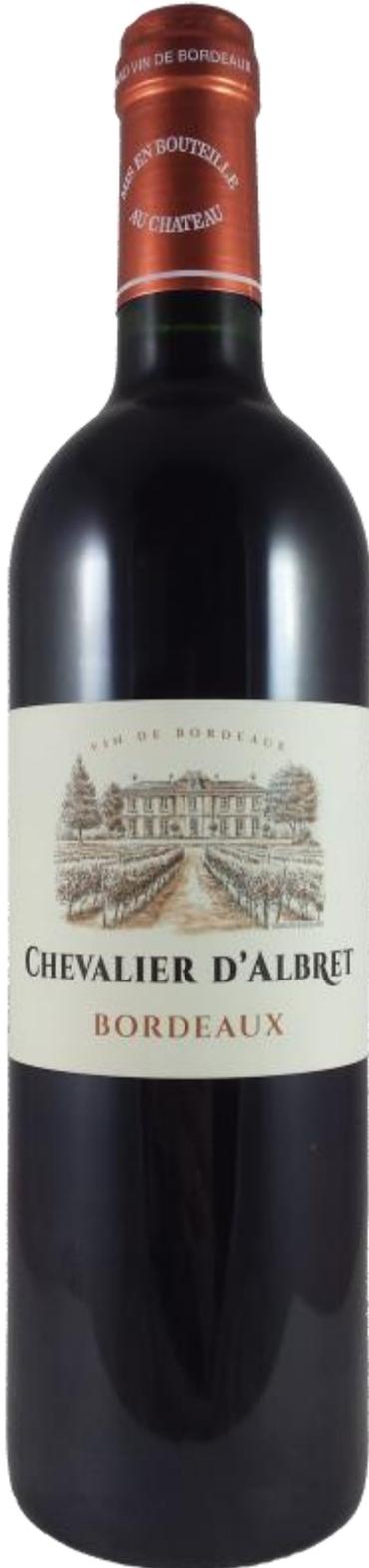


CHEVALIER D'ALBRET

MISE PROPRIÉTÉ



Origine	: France
Appellation	: Bordeaux AOC .
Millésime	: 2019
Cépage(s)	: 60% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet franc

PRESENTATION :

C'est sur la rive droite de la Garonne qu'est implantée la propriété. Les parcelles de vignes sont plantées sur les versants sud et sud-ouest de collines hautes de 110 à 130 mètres. Sa situation privilégiée, son ensoleillement et les températures douces confèrent à ce vin toutes les qualités espérées.

Élevage	: 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	: Robe rouge intense et brillante.
Nez	: Un bouquet de fruits rouges et noirs.
Bouche	: La bouche révèle un joli volume , avec des tanins ronds et une finale légèrement épicée .

Suggestions gourmandes :

Ce vin s'allie très bien avec les grillades, volailles, charcuterie, fromages .

Coup de cœur	: avec une selle d'agneau aux petits légumes.
--------------	---

ProWines

Belgium



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