



Ferrose

MÉDOC

Origine : France

Appellation : Bordeaux Médoc AOC

Millésime : 2022

Cépage(s) : 55% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon – 6 % Petit Verdot-
4% Cabernet Franc.

PRESENTATION :

Vignoble : Idéalement situé entre l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, la propriété est au centre de l'appellation du Médoc.
Avec 70 hectares de vignes, dont l'âge moyen du vignoble est de 35 ans, tout est mis en œuvre pour atteindre la qualité des meilleurs vins de la région.

Vendange : Manuelle .

Table de tri : Les grappes sont éraflées.

Vinification : La fermentation et la macération sont effectués dans des cuve inox thermorégulées .

Élevage : Au terme de l'élevage de 12 mois, les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Belle couleur grenat limpide et brillante .

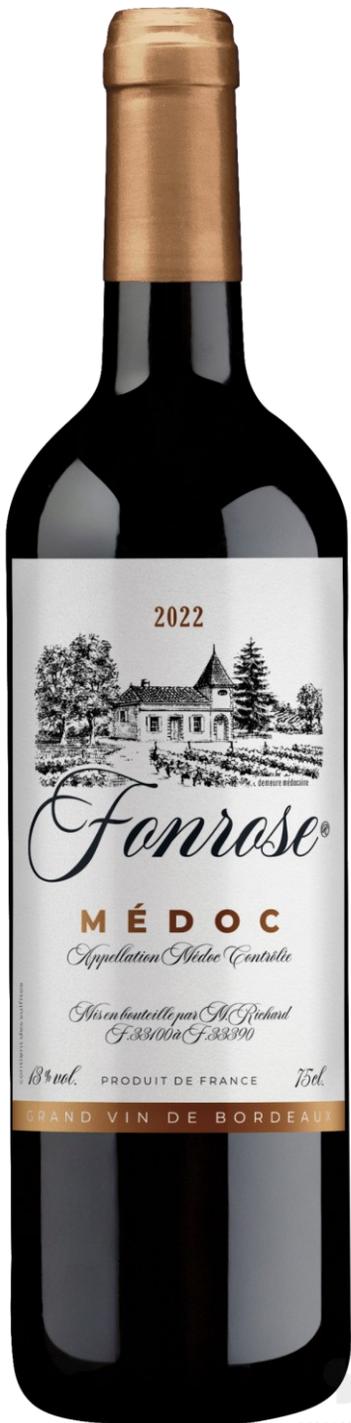
Nez : Le nez est immédiat, le fruit rouge s'y fait intense et pur.

Bouche : La bouche est douce, aérienne, & gourmande.
Arômes complexes, bon équilibre, les tanins bien mûrs offrent une belle rondeur.

Suggestions gourmandes :

Jambon braisé sauce Madère, une fricassée de poulet, avec une côte de veau aux girolles .

Coup de cœur : Pas besoin de prétexte pour l'ouvrir !



DESCASTUDIO

PRO Wines

Belgium



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