

Montagne Saint-Emilion

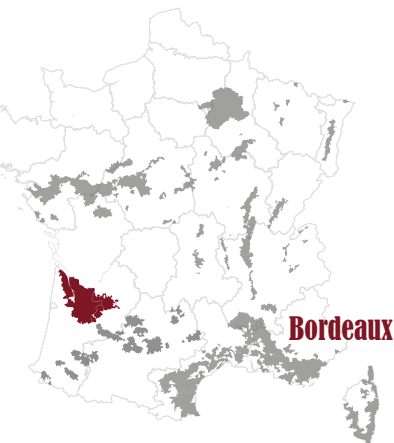
AOC rouge

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin :

le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

Bordeaux

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Cépages

Merlot en majorité, mais toujours en association avec le Cabernet sauvignon et le Cabernet Franc.



Elaboration - Vinification.

Vinification et élevage traditionnels.



Dégustation

Arômes intenses de petits fruits rouges, sous-bois mais aussi de mûre et réglisse.

Cette AOC est élégante, robuste, avec du corps et une belle structure tannique.



Accords mets et vins

Servi à 15 à 17 °C. Il s'associe agréablement avec tous les gibiers et les viandes rouges grillées mais aussi avec un boudin ou un canard grillé.



Garde

5 à 10 ans minimum.

