

SAINT-ÉMILION Grand Cru

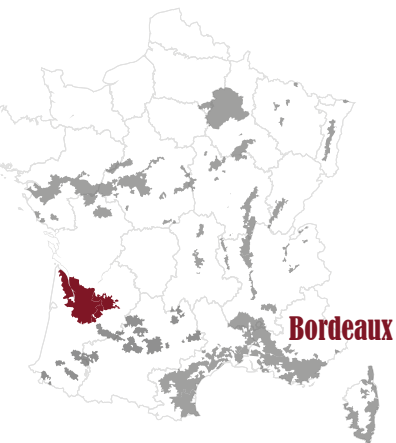
AOP BORDEAUX rouge

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

AOP : Appellation d'Origine Protégée



L'AOP Saint-Emilion Grand Cru couvre la même aire d'appellation que celle de Saint-Emilion et se situe dans le Libournais sur la rive droite de la Dordogne. Pour porter la mention Grand Cru les conditions de production sont plus strictes que celle de l'AOP Saint-Emilion.

GRIMALDIER



Cépages

Ce vin est issu d'un assemblage du Merlot et du Cabernet-Franc.



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. L'élevage se fait en barriques pendant au minimum 12 mois.



Dégustation

Robe violacée, brillante. Son nez évoque la gourmandise, les beaux raisins de Merlot, mûrs. En bouche, le fruit est respecté, la chair est soyeuse, veloutée avec des tanins mûrs en finale. Touche de vanille et de cannelle. Finale plaisante.



Accords mets et vins

A déguster avec de la viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume.

Service entre 16 et 18°C.



Garde

10 ans et plus.

