

MEDOC

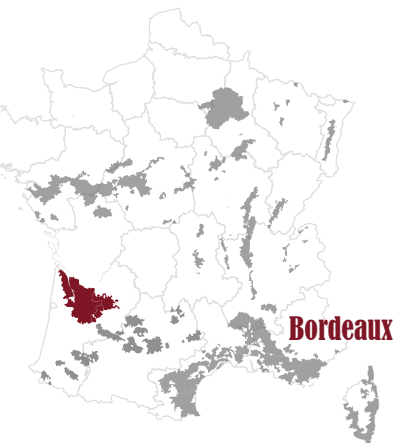
AOP BORDEAUX rouge

Bordeaux

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.

AOP : Appellation d'Origine Protégée



L'AOP Médoc concerne la partie nord de la presqu'île de la Gironde. Elle s'étend sur 80 km de long et jouit d'une situation géographique exceptionnelle et d'un sous-sol unique qui donnent naissance à de grands vins.

Cépages



L'assemblage du merlot (cépage le plus important de l'AOP) avec du cabernet sauvignon, du cabernet-franc, du petit verdot et du malbec donne aux vins charme et équilibre.



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle avec contrôle des températures. Une fermentation lente est utilisée pour permettre l'extraction optimale des arômes.



Dégustation

Robe soutenue, jeune. Nez confituré (framboise, groseille, cassis), présence épicée discrète. Bouche souple, matière tendre, qui se montre très réceptive aux fruits. Un médoc que l'on apprécie pour sa fraîcheur fruitée.



Accords mets et vins

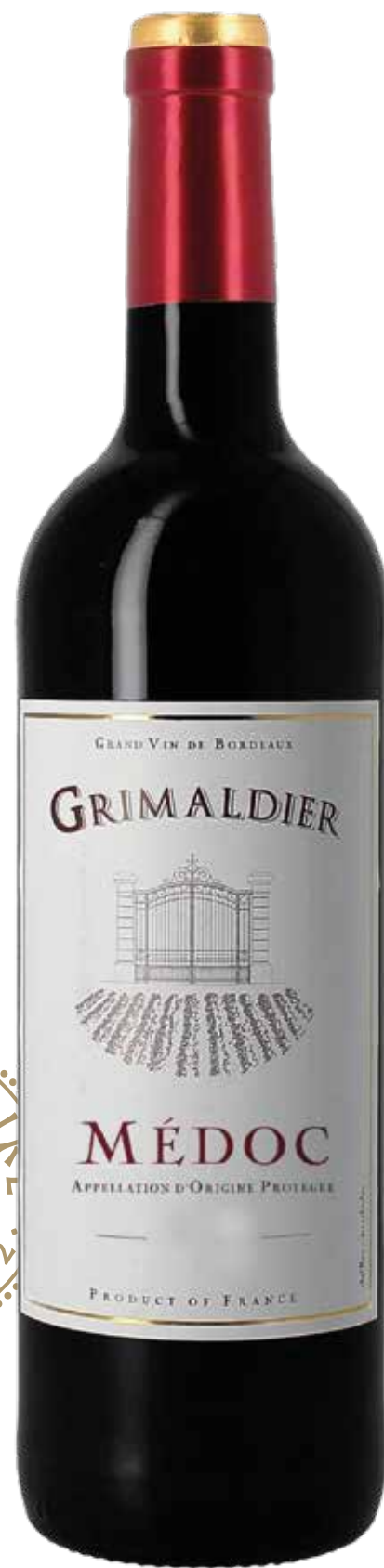
Foie gras chaud aux pommes, viandes rouge ou blanche, gibier à poil ou à plume, fromages (emmental, mimolette, saint-nectaire, coulommiers), tarte aux fruits rouges.
Servir à 16°C.



Garde

5 ans et plus.

GRIMALDIER



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juin 2021.