



CHÂTEAU VIMONT

Graves Rouge

Médaille d'Or Challenge International



Origine : France

Appellation : Bordeaux Graves .

Millésime : 2018/19

Cépage(s) : Merlot 80 % - Cabernet Sauvignon 20% .

PRESENTATION :

Vignoble : Age moyen du vignoble 35 ans .

Vendange : Manuelle .

Table de tri : Les grappes sont éraflées.

Longue macération : La fermentation et la macération de 15 à 18 jours sont effectués dans des cuves inox thermorégulées .

Élevage : 12 à 18 mois en fûts de chêne Français .
Au terme de l'élevage ,les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Ce vin né des belles Graves, sait montrer sa noblesse par une teinte soutenue rouge grenat.

Nez : Son bouquet décline une large palette d'aromes de baies rouges agrémentées de notes d'épices douces.

Bouche : Rond et velouté, doté d'un équilibre complexe entre saveurs toastées et fruitées, sa bouche offre un beau volume, aux tanins soyeux, racés, avec une finale persistante et minérale.

Suggestions gourmandes :

Ce cru accompagnera agréablement vos plats de viandes grillées, volailles rôties et vos produits laitiers.

Coup de cœur : avec un faisan aux chicons

PROwines

Belgium



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