



CHATEAU DU FOURNEAU

MDC



- Origine : France
- Appellation : Bordeaux AOC .
- Millésime : 2019
- Cépage(s) : Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet franc
- PRESENTATION :**
- Vignoble : Age moyen du vignoble .35 ans
- Vendange : Manuelle .
- Table de tri : Les grappes sont éraflées.
- Longue macération : Des remontages journaliers et un suivi de la macération pendant environ 30 jours, facilite l'extraction optimum des polyphénols .
- Elevage : Elevage : Chaque cépage est élevé séparément , au terme de l'élevage , les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.
- NOTES DE DEGUSTATION :**
- Robe : Robe pourpre profond.
- Nez : Nez aux notes de fruitées et d'épices douces.
- Bouche : ce vin enveloppe le palais d'un tanin rond et souple, puis s'étire en une bonne longueur en finale.
- Suggestions gourmandes :
Ce vin s'allie très bien avec les grillades, volailles, charcuterie, fromages .
- Coup de cœur** : avec un américain & des frites .

ProWines

Belgium



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