

CHÂTEAU VIMONT

Graves Rouge



Médaille posée sur la bouteille : OR Concours Lyon 2018
New nouvelle médaille : OR Concours Bordeaux 2019

Oorsprong : Frankrijk Gebotteld in het kasteel.
Aanwijzing : AOC Bordeaux Graves .
Wijnoogst : 2016
Druivensoort : Merlot 80 % - Cabernet Sauvignon 20% .

PRESENTATIE :

Wijngaard : Gemiddelde leeftijd van de wijngaard 35 jaar.
Oogst : Handmatig en optimale volwassenheid.
Sorteertafel : De beste druiven worden geselecteerd.
Lange maceratie : Fermentatie en maceratie gedurende 15 tot 18 dagen worden uitgevoerd in thermoreguleerde Tank.
Fokkerij : Van 12 tot 18 maanden in Franse eiken vaten.
Na rijping worden de wijnen gefilterd en gebotteld naar het domein.

PROEFNOTITIES:

Kleur : Deze wijn, geboren uit de prachtige grave druif, kan zijn adel tonen door een granaat rode intense .
Aroma : Het boeket biedt een breed scala aan aroma's van rode bessen met tonen van zoete kruiden.
Smaak : Rond en fluweelachtig, met een complexe balans van geroosterde en fruitige smaken , de mond biedt een mooi volume, met zijdeachtige tannines, pittig, met een persistente en minerale afdrank.

Gastronomische suggesties:

Deze wijn past perfect bij gegrild vlees, geroosterd gevogelte, en kazen .

Coup de cœur : met een witlof fazant .



PROwines

Belgium



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