

Bordeaux Supérieur

AOP, Bordeaux Supérieur
par Château Luxeuil



Vin rouge, Bordeaux, France

Aromatique et charnu

Vin rouge élégant, complexe et équilibré, reflétant le savoir-faire ancestral de la région, il offre une large palette d'arômes.

Caractéristiques

- Fermentation à température contrôlée entre 25 et 30°C
- Macération de 2 à 4 semaines
- Mise en bouteille et vieillissement en cave

Notes de dégustation

- **Robe:** rubis avec des reflets ambrés
- **Nez:** arômes de fruits rouges et noirs, offre des belles notes d'épices
- **Bouche:** tannins corsés, frais, arômes de fruits rouges et d'épices, équilibré et gourmand



60% Merlot,
35% Cabernet Sauvignon, Argile-calcaire
5% Cabernet Franc



5-10 ans



16-18°C



13.5%



Viande rouge | Fromage fort,
Canard

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com