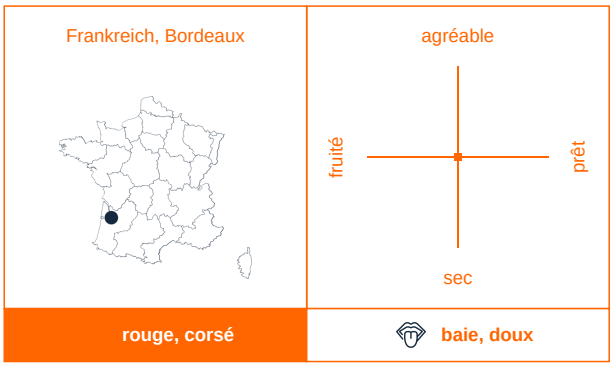
CHÂTEAU CANTEMERLE AOC
CHÂTEAU CANTEMERLE AOC

CHÂTEAU CANTEMERLE | 2019



Le vignoble de 12 ha s'étend sur l'une des plus hautes collines du Médoc, constituée de des bancs de gravier profonds et perméables. Les vignes sont âgées de 15 ans en moyenne. Le CHÂTEAU D'ESCURAC, dont la chapelle remonte au 11ème siècle, appartient aujourd'hui à Jean-Marc Landureau, qui a entrepris de rénover à grands frais la cave vinicole. De l'avis de ce sympathique propriétaire, < c'est le mariage d'une technique de pointe et de l'élevage traditionnel en barrique de chêne qui confère à ce vin rouge sa finesse, sa richesse aromatique et sa typicité >.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Pendant 12 mois en barrique (chêne français)

fruité, cuir, tabac, sous-bois

grillades d'agneau, grillades de boeuf, grillades de porc, poulet grillé, chasse, champignons frits, ragoût de gibier

Température de dégustation: 18 jusqu'à 20 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner