



Château La Garde

Pessac-Léognan - Rouge 2011

Région :	Bordeaux
Appellation :	Pessac-Léognan
Couleur :	Rouge
Millésime :	2011
Cépages :	Cabernet Sauvignon (60%) / Merlot (40%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	150 cl

La Garde Rouge 2011 présente une belle robe dense. Nez complexe, marqué par des épices, des fruits mûrs et une touche de vanille. Très dense et vif à l'attaque, puis charnu et ample en milieu de bouche. Une finale longue sur une belle note grillée



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, dense.

NEZ : Complexe, arômes de cassis, généreux arômes de fruits noirs, légers arômes d'épices, subtils arômes de vanille.

BOUCHE : Élégante, intense, souple, notes de cassis, tanins fins, corps puissant.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges grillées, Côte de bœuf, Gibiers, Volailles, Fromages



DISTINCTIONS

La revue des vins de France 2012 : 16/20

Le guide Hachette des vins 2015 : Vin cité

Le Figaro Vin 2015 : 15 points

