



CHATEAU DE BRAGUE

PLANTIER DE LA REINE

Bordeaux supérieur - Rouge 2010

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux supérieur
Cuvée :	PLANTIER DE LA REINE
Couleur :	Rouge
Millésime :	2010
Cépages :	Cabernet franc (5%) / Cabernet Sauvignon (25%) / Merlot (70%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Elevage en fût de chêne de deux vins,

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, brillante, reflets framboise.

NEZ : Boisé, intense.

BOUCHE : Complexe.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Côte d'agneau, Cailles rôties, Magret de canard, Tajine d'agneau



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2013 : Vin cité

Powered by **Plugwine**

