



Château Dubraud, 92/100 Blindtasted

Sans Sulfites Ajoutés

Blaye Côtes de Bordeaux - Red 2018

Region :	Bordeaux
Appellation :	Blaye Côtes de Bordeaux
Cuvée :	sans sulfites ajoutés
Color :	Red
Vintage :	2018
Grapes :	Merlot (100%)
Alcoholic degree :	13 %
Bottle size :	75 cl



WINEMAKING

Sustainable viticulture.

Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats, Use of indigenous yeast, Destemming, Foulage. Light filtering, Bouchon technique en liège, Sans sulfites ajoutés. Sols argilo-calcaires.



TASTING

APPEARANCE : Cherry-red colour, dense, deep purple highlights. Robe foncée, vive, qui annonce un vin profond

NOSE : Fruity, intense, powerful cherry aromas. Encore réservé à ce jour, le nez marqué par le fruit. Net, il surprend par la pureté et ces arômes de cerise noire inhabituels. A l'agitation il est intense, surtout après aération.

PALATE : Intense cherry hints. En bouche, c'est un vin puissant. L'attaque est franche. Le milieu de bouche reste sur cette sensation de puissance et droiture avec le caractère soyeux caractéristique des réussites du millésime - la sensation glissante de la soie -. En finale tanin et fraîcheur s'équilibrent, plein de vie. L'arôme de bouche lui aussi surprend par la pureté des sensation fruitées de cerises noires. Étonnante persistance aromatique. Bref, un authentique vin de raisins mûrs bien vinifiés.



SERVING

SERVING TEMPERATURE : Between 15° and 18°

AGING : Ageing from 2018 to 2025



FOOD MATCHES : Red meats, Filet mignon of pork, Game birds, Breast of duck, Flavoursome cheeses



REWARDS & RATINGS

Blind tasted 2019 : 92 / 100

