



CHÂTEAU DE BRAGUE CUVÉE DE L'ÉTOILE

Bordeaux supérieur - Rouge 2007

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux supérieur
Couleur :	Rouge
Millésime :	2007
Cépages :	Merlot (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques.
Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Vinification classique.
Elevage en fût de chêne neuf, Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense, reflets rubis.
NEZ : Généreux arômes de fruits compotés, subtils arômes de café grillé.
BOUCHE : Harmonieuse, soyeuse, tanins précis, tanins charnus, souple.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 18°
GARDE : A consommer entre 2014 et 2020

ACCORDS METS ET VINS : Côte de bœuf, Fromages, Gibiers, Coq au vin, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

