



Château Clos Du Roy

Fronsac - Rouge 2007

Région :	Bordeaux
Appellation :	Fronsac
Couleur :	Rouge
Millésime :	2007
Cépages :	Cabernet franc (5%) / Cabernet Sauvignon (5%) / Merlot (90%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Sur ce terroir d'exception de l'appellation Fronsac où le Merlot est roi; le Château familial Clos du Roy offre des vins à la puissance et l'élégance remarquables. Arrivé à maturité, ce très beau 2007 se dégustera maintenant et dans encore 3-4 ans.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Elevage en fût de chêne, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Intense.

NEZ : Aromatique, élégant, arômes de cerise griotte, arômes de fruits noirs, subtils arômes de café grillé, subtils arômes de chocolat.

BOUCHE : Complexe, intense, grasse, légères notes de cerise griotte, intenses notes de fruits noirs, tanins fondus, rond, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 17°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Tarte aux légumes, Bavette à l'échalotte, Desserts au chocolat, Desserts aux fruits rouges



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2011 : 14/20

Le guide Hachette des vins 2011 : 1 étoile(s)

Le Point 2008 : 15/20

Powered by **Plugwine**

