



Château LA FLEUR SAINT-PAUL

Montagne-Saint-Emilion - Rouge 2012

Région :	Bordeaux
Appellation :	Montagne-Saint-Emilion
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Cabernet franc (20%) / Merlot (80%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation malolactique, Eraflage.

Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Elevage en cuve Ciment.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, dense, reflets rubis.

NEZ : Frais, fruité, légers arômes de cerise kirchée, généreux arômes de framboise, intenses arômes de mûre, légers arômes d'épices, légers arômes de vanille, arômes de croûte de pain, arômes de moka.

BOUCHE : Notes de cerise, notes de framboise, notes de mûre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 18°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : Blanquette de veau, Faisan, Pot-au-feu, Tête de veau, Lapin à la moutarde

Powered by **Plugwine**

