

Château Dupeyrat Plouget

CÔTES DE BOURG

Rouge



Lieu de la propriété - Saint-Seurin de Bourg

Production moyenne - 126 000 bouteilles

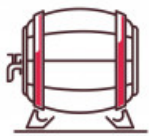
Surface du vignoble - 19 hectares



Nature du sol - Graves rouges argileuses

Encépagement - 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Cuves en ciment et inox

Elevage - Cuves et barriques



Dégustation

Ce vin dense, à la robe d'un pourpre intense, possède un nez à la fois complexe et expressif, révélant des arômes divers mêlant notes fruitées, épicées et légèrement toastées. La bouche dense et complète assure au vin corps et richesse.



Accords gastronomiques

Un vin plein, charnu et complexe qui se mariera parfaitement avec une entrecôte marchand de vin ou un carré d'agneau. A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 à 10 ans.

Château Dupeyrat Plouget - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83
contact@vignoblesdeterroirs.com
vignoblesdeterroirs.com

Vignobles de Terroirs