

Château Dupeyrat Plouget

CÔTES DE BOURG

Rouge

Lieu de la propriété - Saint-Seurin de Bourg



Production moyenne - 126 000 bouteilles

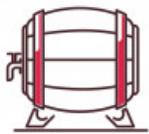
Surface du vignoble - 19 hectares

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