



Château L'Espérance

BORDEAUX SUPERIEUR

Rouge



Lieu de la propriété - Saint-Martin du Bois

Production moyenne - 85 000 bouteilles

Surface du vignoble - 12 hectares



Nature du sol - Limono-argileux

Encépagement - 100% Merlot

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Traditionnelle, 20 à 30 jours de cuvaison en cuves inox thermorégulées

Elevage - 12 mois en cuves



Dégustation

Ce vin dense, d'une robe pourpre intense, exhale un nez extraordinairement riche de fruits à l'alcool, auquel se mêlent d'agréables notes poivrées. Une bouche dense et complète lui assure également corps et richesse.



Accords gastronomiques

Harmonieux et long en bouche, il accompagnera idéalement un gigot d'agneau aux herbes ou des fromages de chèvre. A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

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

Château L'Espérance - 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