

Château Salbert

Médoc

Rouge



Lieu de la propriété - Queyrac

Production moyenne - 170 000 bouteilles

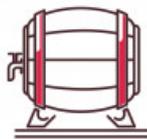
Surface du vignoble - 26 hectares



Nature du sol - Gravelo-sableux

Encépagement - 45% Merlot 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Traditionnelle avec cuvaison longue

Elevage - Cuves et barriques



Dégustation

Beau vin de couleur profonde, nez légèrement épicé avec des notes de fruits rouges.

En bouche, beaucoup d'élégance et d'équilibre, des tanins soyeux et veloutés.

Complexe, rond et équilibré.



Accords gastronomiques

Un vin très bien équilibré à découvrir sur une entrecôte, un steak au poivre ou une grillade d'agneau.

A apprécier entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 10 à 15 ans.

Château Salbert - 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