75cl

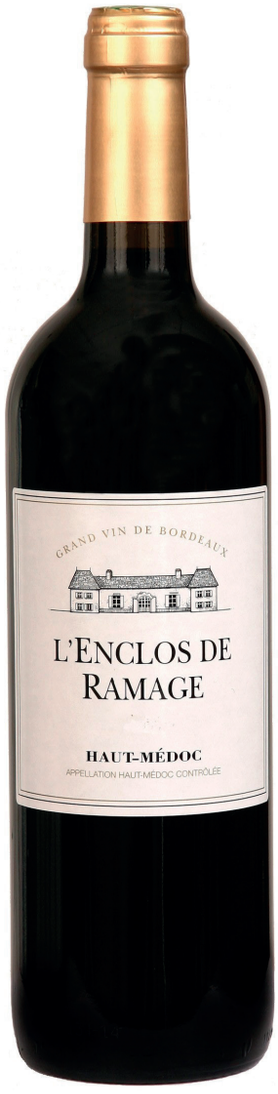
L'ENCLOS DE RAMAGE

AOP HAUT MEDOC

- 43% Merlot
- 3% Cabernet Franc
- 51% Cabernet Sauvignon
- 3% Petit Verdot

Traditionnelle. En cuves équipées d'un système de thermo-régulation. Cuvaison longue de 12 à 21 jours à 28°.passage en barrique de 4ème année

Sableux et Graveleux



Jolie robe pourpre soutenue aux reflets violets. Très joli nez expressif, subtil et délicat, avec un joli fruit, des arômes de petits fruits rouges bien mûrs et des notes épicées. La bouche est charnue, fruitée, et offre de jolis arômes épicés qui persistent bien, la finale est fraîche et équilibrée

Il ira très bien avec les viandes blanches, les volailles ou le gibier à plume

VINICOM

Immeuble Le Molène • 13 Parc de Brocéliande • Saint Gregoire 35760
Tel : 02.99.68.89.12 • Email : adv@vinicom.fr