

75cl

CLOS DES DEMOISELLES

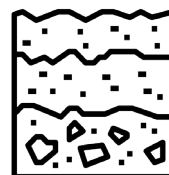
AOP LISTRAC MEDOC



Fermentation en petites cuves à températures modérée et mise précoce en barriques. Vin élevé sur lies fines. Elevage : 14 mois en barriques de chêne (40% neuve)



- 62% Merlot
- 38% Cabernet Sauvignon



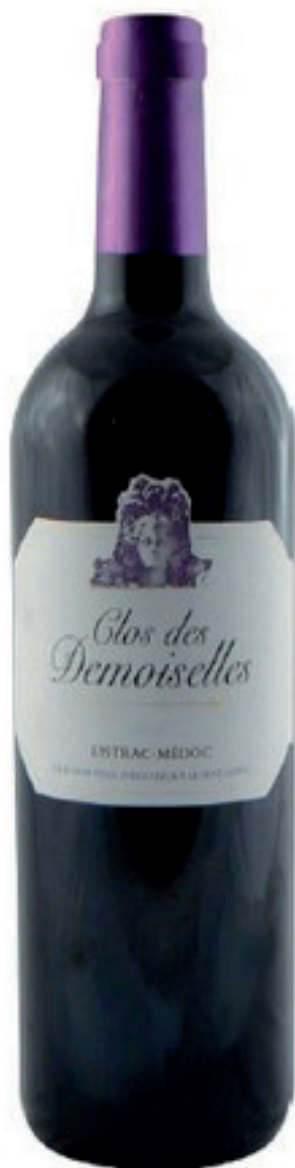
Graves fines sur sous-sol calcaire à astéries



Robe grenat profond. Nez de cassis grillés, d'airelles, de mûres confites et de notes réglissées. Bouche ample et structurée. Le tanin puissant est très typé mais reste fin et enrobé de matière vineuse



Un régal sur viandes rôties et braisées. Servir vers 17°



 **VINICOM**

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