

75cl

CHATEAU HAUT GUIRAUD

AOP CÔTES DE BOURG



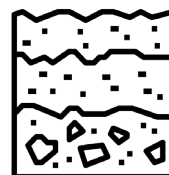
Eraflage, macération 18 jours, contrôle thermique, fermentation malolactique en cuve, pressurage pneumatique



Ce vin d'une grande délicatesse, dans la mesure où l'on aime les vins jeunes et fruités, est élégant et plein de subtilité. Robe grenat, brillante et intense. Nez éclatant et jeune de mûre et de cassis mêlés de poivrons grillés, de cerise, de réglisse. Bouche à la matière fine et soyeuse, à l'attaque docile et à la finale plus structurée, plus sanguine et confirmant les arômes pressentis 6 à 8 ans de garde



- 80% Merlot
- 30% Cabernet Sauvignon



Argilo-calcaire, argilo-sablonneux et argilograveleux



Un «Côtes de Bourg» au charme axé sur la finesse et au punch indéniable ! Il sera idéal sur une viande rouge, un fromage de caractère

 **VINICOM**

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