

Beau Mayne - Bordeaux 2020

Bordeaux AOC

INFORMATION

Appellation : Bordeaux AOC

Cépage : Merlot/Cabernet-Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6



TERROIR

Région Viticole : Vignoble de Bordeaux

Surface :

Type de sol : Argilo sableux

Climat : Sub océanique

DÉGUSTATION

Œil : Rubis profond

Nez : Notes de fruits rouges et noirs.

Bouche : Fruits rouges et noirs, de la rondeur avec des tannins soyeux et élégants.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins : A boire jeune, en accompagnement de charcuteries (terrines de lapin, foie de volaille) en entrée, de viandes rouges ou blanches (rôti de bœuf, petit salé aux lentilles, volailles...), de gratins de viandes et de légumes, de fromages.

Garde : Vin à savourer dès maintenant! Idéal également à garder jusqu'à 5 ans max.

