

Château La Garde Rouge - 2014

Bordeaux AOC

INFORMATION

Appellation :

Pessac-Léogan

Cépage :

Merlot/Cabernet-Sauvignon/
Petit Verdot

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Elevage en barriques de 12 à 14 mois, dans un chai enterré et voûté, climatisé, d'une capacité de 2 000 barriques. Le choix des barriques résulte d'une sélection de merrains et du « savoir-faire » des tonneliers afin de choisir les fûts les mieux adaptés aux caractéristiques et style des vins du Château La Garde. Macération à froid sur certains lots. Fermentation alcoolique avec très peu de manipulations (remontages ou pigeages). Fermentation malolactique partiellement en barriques.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6



TERROIR

Région Viticole : Vignoble de Bordeaux

Surface :

Type de sol : Croupes graveleuses sols argilocalcaires

Climat : Sub océanique

DÉGUSTATION

Œil : Robe dense, rubis profond.

Nez : Le nez est intense, frais, et révèle une note fumée typique de Pessac-Léogan.

Bouche : L'ampleur de la bouche se développe sur une trame tannique dense. Les notes toastées révèlent un boisé parfaitement intégré, la bouche évolue vers une finale d'une impressionnante intensité. Un vin d'un grand équilibre qui rend hommage au superbe terroir de Château La Garde

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins :

Accompagne très bien la viande rouge (rôti de boeuf en salade de betteraves, carré d'agneau à la moutarde et aux herbes, le bison en sauce balsamique...), le gibier à plume (perdreix à la broche, faisan rôti, cailles...), les fromages (gouda, mimolette,



Château La Garde Rouge - 2014

Bordeaux AOC

Port Salé, Livort, Laguiole).

Garde : A déguster dès maintenant et à conserver précieusement jusqu'en 2035

