

# Dourthe n°1 - Bordeaux Rouge 2020

Bordeaux AOC

## INFORMATION

**Appellation :** Bordeaux AOC

**Cépage :** Merlot/Cabernet-Sauvignon/  
Cabernet-Franc

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

## VINIFICATION

**Méthode :** Les meilleurs lots de N°1 Rouge bénéficient de 12 mois d'élevage en barriques neuves de chêne français, au cours desquels les tannins du bois se fondent harmonieusement avec ceux du vin, apportant rondeur et harmonie. La complexité aromatique est renforcée par un élevage complémentaire de quelques lots en petites cuves bois de 80 hl.

## CONDITIONNEMENT

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cart 6



## TERROIR

**Région Viticole :** Vignoble de Bordeaux

**Surface :**

**Type de sol :** Argilo sableux, sable ancien

**Climat :** Sub océanique

## DÉGUSTATION

**Œil :** N°1 Bordeaux rouge 2020 revêt une robe d'un rouge grenat sombre soutenu.

**Nez :** Le nez séduit par ses arômes de baies rouges et noires (cerise, griotte), associés à des notes finement boisées.

**Bouche :** L'attaque révèle un fruit intense, parfumé, qui précède une bouche ample, charnue et incroyablement fraîche. La structure est dense, d'une belle profondeur, évoluant sur des tanins veloutés. L'ensemble, très harmonieux, s'achève sur une finale savoureuse, d'une impressionnante longueur. Un modèle de Bordeaux puissant et tendu.

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 16°C

**Accords mets et vins :** Viandes rouges et blanches (entrecôte bordelaise, bavette, tartare de boeuf,



# Fourthe n°1 - Bordeaux Rouge 2020

## Bordeaux AOC

navarin d'agneau, gigot de mouton, magrets de canard) et accompagnements (gratin dauphinois, timballe de légumes), fromages.

**Garde :** Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui, peut se garder quelques années.

