

# Héritage de Le Boscq - 2018

Bordeaux AOC

## INFORMATION

**Appellation :** Saint-Estephe

**Cépage :**

Merlot/Cabernet-Franc/Petit Verdot/

**Alcool :** 12.5%

**Certification :** Vin certifié

Terra Vitis et HVE



## VINIFICATION

**Méthode :** Elevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne.

Vinification traditionnelle en lots séparés, cuves inox thermorégulées de petite capacité, pressoir vertical pour une pressée douce.

## CONDITIONNEMENT

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cart 6



## TERROIR

**Région Viticole :** Vignoble de Bordeaux

**Surface :** 18Ha

**Type de sol :** Argilo sableux

**Climat :** Sub océanique

## DÉGUSTATION

**Œil :** Robe à la belle densité, d'une teinte rubis foncé.

**Nez :** Le nez est marqué par les fruits bien mûrs.

**Bouche :** La bouche, à l'attaque très souple, se développe avec finesse et rondeur portée par une très jolie trame tannique. Le fruit accompagne toute la dégustation, et persiste en une finale très agréable.

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 16°C

**Accords mets et vins :**

Délicieux avec de l'agneau (noisettes d'agneau à la plancha, carré d'agneau aux herbes, navarin printanier), le veau (paupiettes de veau à la provençale, rôtis, escalopes sautées, osso buco forestière) et les fromages à pâte pressée non cuite (cantal vieux, morbier, beaumont, chevrotin...)

**Garde :** Vin à déguster dès maintenant, et peut-être encore meilleure à garder jusqu'en 2040!

