



Terroirs

Sols argilo-calcaires

Cépage

Cabernet Sauvignon - Merlot

Age des vignes

25 ans

Vinification

Vendange égrappée, vinification traditionnelle pendant 20 jours avec une température régulée.

Dégustation

Ce vin est d'un grenat profond et possède des arômes complexes de fruits mûrs avec des notes vanillées et épicées.

Sa structure en bouche est puissante, charnue, avec une finale réglissée.

Accord mets et vins

Côte de bœuf, gibier, grillade, fromage

Durée de garde

3 ans

Conditionnement Bouteille 75 CL Cartons de 6 bouteilles

www.valdespins.com