



CHATEAU
RAUZÉ-LAFARGUE
 BORDEAUX SUPÉRIEUR



| | |
|---------------------|--|
| PRODUIT | Château Rauzé-Lafargue AOP Bordeaux Supérieur 2015 |
| SUPERFICIE | 13 ha |
| CEPAGE | 70 % Merlot 10 % Cabernet Franc 20 % Cabernet sauvignon |
| TERROIR | Sol argilo - limoneux |
| VINIFICATION | La fermentation de nos vins rouges s'effectue entre 25° et 30°c dans des cuves inox thermo régulées. Nous pratiquons un délestage à mi-fermentation, afin d'obtenir une meilleure extraction entre le marc et le mout, puis l'extraction se fait plus doucement. Suivi d'une macération post-fermentaire de 8 jours. |
| DEGUSTATION | <p>Vue : belle robe rubis profonde, veloutée.</p> <p>Nez : fruité, frais, éclatant sur des notes de cerises noires, de mûres sauvages, avec des pointes d'épices, de poivre noir et de réglisse.</p> <p>Bouche : Belle structure, le vin est gras, avec une belle sucrosité, joli fruité, juteux (donnant l'impression de croquer dans les fruits). Belle concentration pour ce vin solaire, avec une finale enrobée, soyeuse.</p> <p>A déguster entre 14 et 16°C sur des viandes grillées, des viandes blanches ou des fromages à pâte dure.</p> |

La bouteille

carton 6 blles

