



CHATEAU POMYS

Saint-Estèphe - Rouge 2013

| | |
|----------------------|--|
| Région : | Bordeaux |
| Appellation : | Saint-Estèphe |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2013 |
| Cépages : | Cabernet franc (10%) / Cabernet Sauvignon (60%) / Merlot (30%) |
| Alcool : | 12,5 % |
| Contenance : | 75 cl |



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne, Assemblage, Collage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, éclatante, reflets violines.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Côte de bœuf, Viandes blanches, Gibiers, Fromage de brebis



DISTINCTIONS

Concours des vins de Lyon 2016 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

