



Domaine Du Barrau

Bordeaux - Rouge 2018

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Cabernet franc (20%) / Merlot (80%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.



DÉGUSTATION

OEIL : Profonde. Ce vin a une jolie robe intense et profonde.

NEZ : Intense, arômes de fruits noirs, arômes de vanille.

BOUCHE : Intense, grasse, notes de vanille, tanins fondus.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 20°



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Fromages

Powered by **Plugwine**

