



Château Chauvet

Bordeaux Supérieur

Bordeaux supérieur Rouge 2018

Région :	Bordeaux
Appellation :	Bordeaux supérieur
Denomination :	supérieur
Cuvée :	Bordeaux supérieur
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Cabernet franc (10%) / Cabernet Sauvignon (40%) / Merlot (50%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

La robe est grenat soutenue. Le nez est complexe intense de grains de café, cacao, un peu de cannelle et de réglisse. La gourmandise se confirme en bouche. La chair est dense mais veloutée et juteuse soutenue par l'élevage apportant quelques tannins sucrés et fondus.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid, Vinification selon méthode ancestrale, Eraftage, Remontage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Filtration légère, Bouchon technique.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense, reflets violines.

NEZ : Boisé, puissant, légers arômes de réglisse, généreux arômes de fruits noirs, arômes de cacao, arômes balsamiques, généreux arômes de café grillé, arômes de toasté, légers arômes de bois, légers arômes de beurre.

BOUCHE : Complexe, concentrée, veloutée, notes de cacao, subtiles notes de cannelle, légères notes de café, tanins denses, longs, tanins charnus, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 17°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : Gibiers à poil, Fromages de caractère, Côte de bœuf, Magret de canard, Bœuf bourguignon

Powered by **Plugwine**

