



# Château De Sauvage - Charlet

Graves - Rouge 2014

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Graves
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Cabernet Sauvignon (17%) / Merlot (80%) / Petit Verdot (3%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Elevé à 70 % en cuve et 30 % en barrique pendant 10 mois ce vin aux notes de pivoine est le digne reflet de ce millésime croquant. Sans lourdeur, il s'associe à une grande palette gastronomique, aussi bien avec les viandes blanches que rouges.



## ELABORATION

Culture intégrée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne, Elevage en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur cerise, soutenue, reflets grenat.

**NEZ :** Fumé, racé, légers arômes d'eglantine, intenses arômes de pivoine, subtils arômes de poivre noir, légers arômes de fumé, arômes de cuir.

**BOUCHE :** Raffinée, abondante, épanouie, généreuses notes de pivoine, légères notes de fruits cuits, notes de cuir, tanins souples, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** Bavette à l'échalotte, Paupiettes de veau, Poule au pot, Cuisine italienne, Fromages affinés



## DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseuve des Vins de France 2018 : 14/20

Guide Hubert 2018 : Vin sélectionné

Powered by **Plugwine**

