

CHÂTEAU DE HALIÉ

CHARTRE QUALITÉ - VINIFICATION ÉLABORÉE PAR GINESTET POUR M. DAUVIN

• BORDEAUX A.O.C •



M. Dauvin

L'appellation Bordeaux est une appellation dite régionale, c'est-à-dire que ses vins sont produits sur l'ensemble du département de la Gironde dont les sols sont susceptibles d'être cultivés en vignes et de produire un vin d'AOC. Ils doivent également satisfaire à des règles de production bien définies. Souples et généreux, les Bordeaux restent toujours bienvenus. Fruités ou corsés, c'est au millésime d'en décider !

Historique

Lieu de la propriété

Loupiac De La Réole

Production moyenne

90 000 bouteilles

Nature du sol

Boulbènes

Encépagement

44% merlot, 32% cabernet sauvignon, 23% cabernet franc, 1% malbec

Mise en bouteille

Dans la région de production

Age moyen des vignes

20 ans

Surface du vignoble

12 hectares

Dégustation

Ce vin dense possède une robe intense à la teinte pourpre. Les nuances olfactives, peu marquées au début, s'ouvrent peu à peu sur d'agréables notes de cassis et de réglisse. Plaisant, généreux et charpenté, il développe des arômes complexes de fruits cuits et d'épices.

Accords gastronomiques

Un vin doté d'une bonne persistance avec des tanins maîtrisés pour des viandes rouges rôties.

A servir à une température de 14-16°C.

