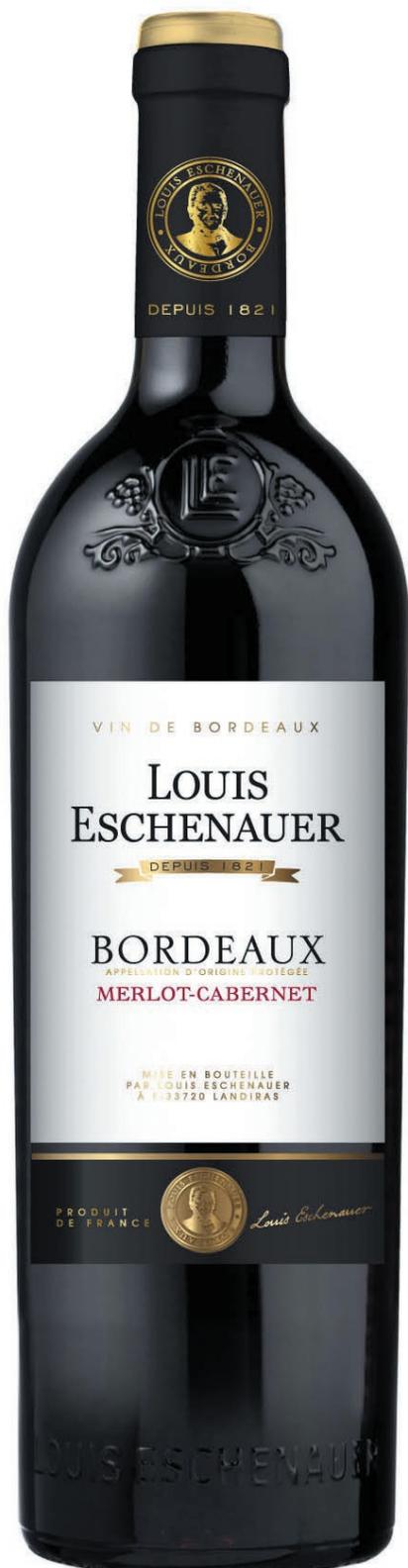


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection BORDEAUX

BORDEAUX AOP

### MERLOT-CABERNET

**CÉPAGES :** 80% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon et 5% Cabernet franc.

**VINIFICATION :** Une fois arrivés à maturité, les raisins sont récoltés, et égrappés. Le jus est fermenté dans un réservoir à température contrôlée pour préserver les arômes du vin durant 10 à 14 jours.

**SOL :** Argilo-calcaire.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** Une robe brillante de couleur rubis avec des teintes rouges brique.

**NEZ :** Fin et élégant avec des notes fruitées et épicées, et une touche d'arômes de vanille.

**BOUCHE :** Un vin doux et corsé, bien équilibré avec un caractère souple et délicat grâce à ses tanins de velours.

**RECOMMANDATIONS :** Servir avec toutes sortes de viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers et fromages comme le camembert, le cantal, le fromage de chèvre...et même avec une fondue bourguignonne.

**SERVIR :** de 16 à 18°C.

**DURÉE DE CONSERVATION :** de 2 à 4 ans.

