

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection RÉSERVE

### BORDEAUX AOC

ÉLEVÉ EN BARRIQUES

**CÉPAGES :** Merlot, Cabernet franc et Cabernet-Sauvignon.

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Vignoble situé au coeur de l'Entre-deux-Mers, entre la Garonne et la Dordogne.

**VINIFICATION :** Une fois arrivés à maturité, les raisins sont récoltés puis égrappés. Afin de préserver les arômes et la saveur du vin, la fermentation s'effectue à températures maîtrisées. Le vin est ensuite cuvé durant 10 à 18 jours. L'élevage se déroule à la fois en cuve et en barrique. Le vin est mis en bouteille dans la région de production.

**SOL :** Coteaux argilo-calcaires.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** Une robe d'une tonalité rubis profonde.

**NEZ :** Un parfum à la fois fin et élégant, concentré de fruits rouges, légèrement boisé et vanillé.

**BOUCHE :** Une saveur onctueuse et charnue, avec des tanins veloutés.

**RECOMMANDATIONS :** Ce vin saura sublimer vos viandes rouges en sauce, ainsi que tous les fromages.

**SERVIR :** de 16 à 18°C

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

