

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.

