

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection RÉSERVE

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC

ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE

CÉPAGES : 60% Merlot noir, 30 à 35% Cabernet-Sauvignon, et 5 à 10% Cabernet franc.

VINIFICATION : La vinification s'effectue de façon traditionnelle en cuves inox à température contrôlée, avec des remontages réguliers pour une meilleure extraction de la couleur du fruit et de la structure. Une partie de la cuvée est élevée en fûts de chêne américain. Au total, le Réserve de Louis Eschenauer est élevé 12 mois minimum dans nos chais où il est également mis en bouteille.

SOL : Argilo-calcaire.

DÉGUSTATION :

ROBE : D'une couleur brillante, elle est d'un rouge profond avec des reflets rubis.

NEZ : Un nez complexe et délicat composé de parfums de fruits rouges, de cassis et de prune.

BOUCHE : Une bouche puissante qui présente des tanins mûrs, ainsi qu'un long final fruité avec des notes de fumée.

RECOMMANDATIONS : Ce vin se mariera à merveille avec des viandes rouges ou blanches, de la charcuterie, des cailles et même des cèpes.

SERVIR : de 16 à 18°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 2 à 5 ans.

