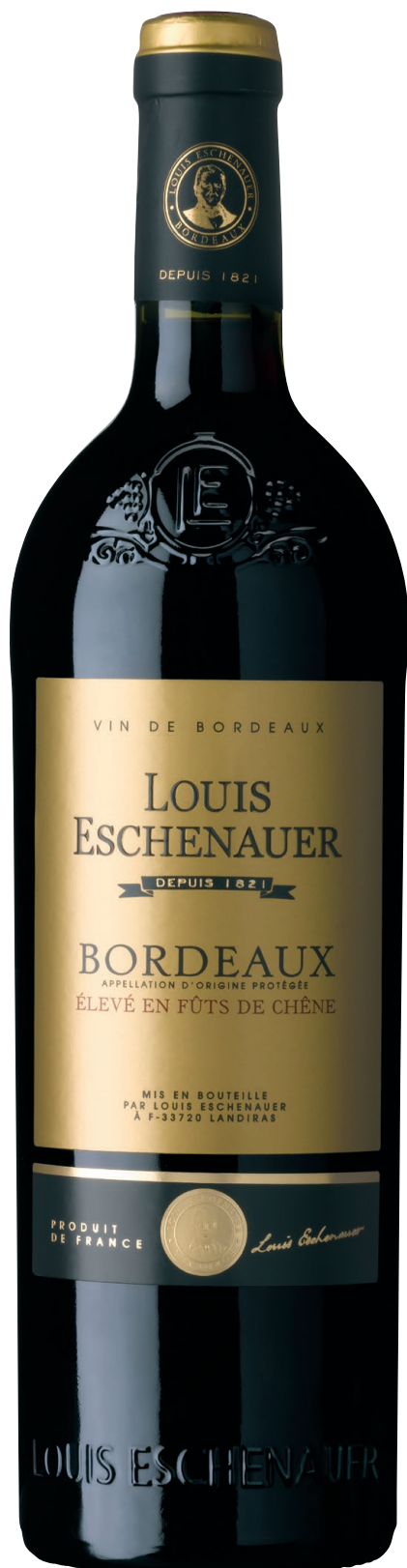


# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## *Selection* BORDEAUX

BORDEAUX AOP

**BORDEAUX** ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE

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

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

**VINIFICATION :** Durant la fermentation, après les vendanges, la température est maîtrisée afin de préserver la puissance des arômes du vin. La cuvaison dure de 10 à 18 jours. L'élevage est effectué en cuve et en barrique. Le vin est mis en bouteille obligatoirement dans la région de production.

**SOL :** Coteaux argilo-calcaires.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** D'une teinte rubis profonde.

**NEZ :** Fin et élégant, il concentre les fruits rouges, avec de fines notes boisées et vanillées.

**BOUCHE :** Charnu, il sait aussi se montrer élégant avec des tanins veloutés.

**RECOMMANDATIONS :** Ce vin saura accompagner toutes les viandes rouges en sauce, et tous les fromages.

**SERVIR :** de 16 à 18°C.

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

