

LOUIS
ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection GRANDS VINS

GRAND VIN DE BORDEAUX

MÉDOC AOP

CÉPAGES : 75% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot, 5% Malbec et Petit verdot.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le terroir du Médoc s'étend sur la rive gauche de la Garonne. Les appellations de ces terroirs produisent de remarquables vins rouges puissants et complexes avec une persistance aromatique exceptionnelle. Un grand nombre de vins de Bordeaux classés sont produits dans le Médoc.

VINIFICATION : Après la récolte manuelle, le vin est élaboré selon la vinification traditionnelle en cuves d'acier à température contrôlée afin de permettre une bonne tenue des arômes pendant 2 à 3 semaines. A sa maturité, le vin est ensuite embouteillé directement à la propriété.

SOL : Graveleux.

DÉGUSTATION :

ROBE : Une robe brillante rouge foncé et avec des teintes pourpres.

NEZ : Un bouquet puissant et complexe avec des arômes dominants de fruits rouges, de prunes et de cassis, ainsi que de notes grillées et de vanille.

BOUCHE : En bouche, il saura séduire par sa bonne structure avec un tannin puissant caractéristique des Médocs, mais également par sa fin constituée de légers arômes de fruits rouges et de notes de réglisse.

RECOMMANDATIONS : Ce vin sera l'accompagnement parfait pour toutes les viandes rouges grillées et en sauce, le gibier ainsi que tout type de fromages.

SERVIR : de 16 à 18°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 1 à 6 ans, avec évolution du profil sensoriel.

