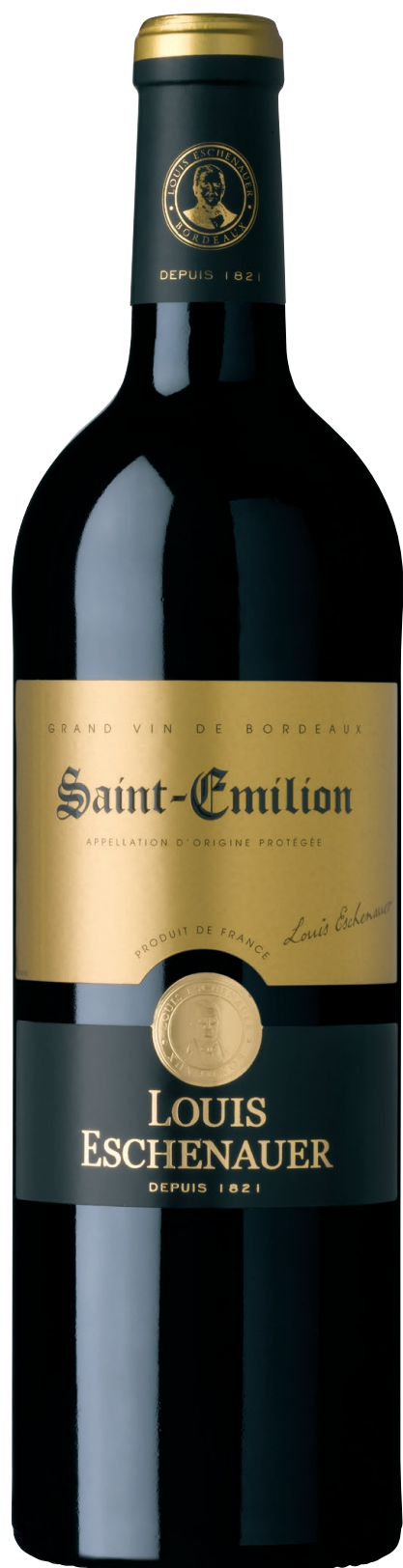


LOUIS  
ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## *Selection* GRANDS VINS

GRAND VIN DE BORDEAUX

### SAINT-ÉMILION AOP

**CÉPAGES :** 95% Merlot et 5% Cabernet franc.

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Le vignoble de Saint-Émilion est une région proche de la célèbre ville éponyme, patrimoine mondial de l'UNESCO, située sur la rive droite de Bordeaux. Saint-Émilion est une appellation viticole importante de Bordeaux, produisant certains des vins les plus réputés au monde. La ville de Saint-Émilion est fameuse tant pour ses vins que pour son riche patrimoine architectural.

**VINIFICATION :** Ce vin est élaboré selon la méthode de vinification traditionnelle en cuve d'acier inoxydable. Ce processus est très long et dure de 2 à 3 semaines. Une fois la vinification effectuée, le vin est élevé et décuvé tous les 3 mois.

**SOL :** Pentes argilo-calcaires et argilo-sableuses.

**DÉGUSTATION :**

**ROBE :** De belles teintes grenats avec des reflets rouge rubis.

**NEZ :** Une aromatique subtile composée d'amande et de rose avec un soupçon de fruits rouges.

**BOUCHE :** Une finale qui sait être élégante et fruitée tout en affichant de légères notes épicées.

**RECOMMANDATIONS :** Ce vin saura sublimer vos viandes rouges, civets, gibiers, côtes de veau grand-mères, mais aussi vos fromages et même vos tartes aux fraises sauvages.

**SERVIR :** de 16 à 18 °C.

**DURÉE DE CONSERVATION :** de 7 à 15 ans.

