

Cuvée MX F

AOC Bordeaux - 2019 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Google maps et Waze ne font pas aussi bien pour repérer les parcelles dispersées qui ont permis de produire ce vin. Symbolisées par un losange argenté au milieu des autres parcelles du vignoble dans lequel elles sont implantées, vous pouvez les visualiser sur l'étiquette. Transmises depuis 5 générations, elles sont travaillées méticuleusement pour apporter une couleur soutenue à la cuvée Mx F.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 78%, Cabernet sauvignon 22%

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Couleur sombre, profonde. Nez très complexe, fruits noirs (cassis, mûre), épices avec des notes grillées (cacao) subtiles. La bouche est charnue, charpentée, chaleureuse avec des tannins fermes. C'est un vin complet qui s'affinera au fil du temps !

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 15°

ACCORDS GOURMANDS: Fromages Viandes rouges grillées et rôties

