VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Chevalier de Saint Pierre

AOP Bordeaux - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.
Chevalier de Saint Pierre ne fait pas exception à la règle en assemblant et magnifiant le meilleur des 3 cépages iconiques de l'appellation : le merlot, le cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 20%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels
TENEUR EN ALCOOL: 12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge profond, avec des reflets violacés jeunes qui évoluent vers des teintes plus tuilées en vieillissant.
Le nez révèle une belle complexité, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), de cèdre et de cuir.
En bouche, il offre une structure tannique élégante, une belle rondeur et une longueur persistante, avec des saveurs de fruits confiturés et de réglisse.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°
ACCORDS GOURMANDS: Parfait sur un plat en sauce, ainsi que des viandes rouges grillées et rôties.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.