VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Chevalier de Saint Pierre

Vin de France - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, notre vignoble est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de nos vins reposent sur la typicité de nos terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Baron des Réaux est l'expression la plus pure de ce terroir grâce aux mains expertes de nos vignerons et l'assemblage parfait des cépages phares du bordelais.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot 75%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 10%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels

DÉGUSTATION

La robe présente une belle couleur rouge nuancée de pourpre, qui révèle une profondeur élégante.
Le nez s'ouvre sur des arômes complexes et plaisants, dominés par des fruits rouges mûrs, notamment la cerise noire et la prune, auxquels se mêlent des touches subtiles de sous-bois et d'épices douces, apportées par le Merlot.
En bouche, l'attaque est souple, avec une texture veloutée, réhaussée par la puissance des tanins du Cabernet Sauvignon.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°
ACCORDS GOURMANDS: Tartare de canard aux figues fraîches et noisettes, Poulet Yassa revisité avec une sauce aux prunes et oignons confits, Akassa servie avec un ragoût de boeuf épicé aux légumes racines ou encore Tajine d'agneau aux abricots secs et aux épices douces.

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