



Baron des Réaux

AOP Bordeaux - 2021 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. 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. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels.

DÉGUSTATION

Baron Des Réaux offre une robe rubis profonde aux reflets violacés. Le nez, expressif et séduisant, dévoile des notes de fruits rouges et noirs mûrs (framboise, cassis et prune) relevées par une touche délicatement épicée.

La bouche se montre ample et veloutée, marquée par une belle rondeur et des tanins fins et fondus.

L'ensemble offre un vin équilibré, généreux et élégant, dont la finale persistante évoque des nuances de fruits noirs et d'épices douces.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: Servir à 16°C

ACCORDS GOURMANDS: Ce Bordeaux rouge sera le compagnon idéal d'un magret de canard, une côte de bœuf grillée, ou un fromage à pâte affinée.

