VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Château Les Granges

AOC Bordeaux - 2018 - **ROUGE**

PRÉSENTATION

L'exploitation appartient à la famille Barrière depuis 1850, époque du phylloxéra qui détruisit entièrement leur vignoble. Robert Barriere, le grand-père de l'actuel propriétaire, fait partie dès l'origine de la cave de Sauveterre, il en est d'ailleurs le 1er président. Arrive ensuite la gelée de 1956 où toutes les vignes sont replantées une seconde fois.
Ces vignerons courageux profitent de l'occasion pour faire un vignoble d'un seul tenant sur les croupes argilo-calcaire de Frontenac et Daubèze.
Les merlots et cabernets sauvignon composant cette cuvée sont travaillés de façon raisonnée, sans engrais chimique afin de perpétuer la tradition de ses ancêtres donnant un vin fin, fruité et coloré.

LE VIN

CÉPAGES: Merlot, Cabernet sauvignon
VINIFICATION / ÉLEVAGE: Traditionnels

DÉGUSTATION

Couleur rouge violine profonde.
Le nez laisse échapper des parfums de fruits rouges et noirs soutenus par des notes vanillées.
L'attaque en bouche est soyeuse, accompagnée par des tannins veloutés. La finale est une alliance réussie de volume et de fruits.

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 16°C
ACCORDS GOURMANDS: Plats en sauce, barbecue et plateau de fromages

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