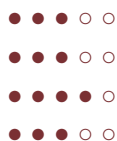


CHATEAU BOURDIEU LAGRANGE SÉLECTION

AOC BORDEAUX ROUGE



FRAÎCHEUR
STRUCTURE
PUISSANCE
VOLUME



90 % MERLOT - 10 % CABERNET SAUVIGNON

L'harmonie des fruits noirs

Un Bordeaux souple, soyeux et généreux.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce vin de grande douceur déroule de jolis fruits noirs (myrtille et mûre) d'une belle maturité. On apprécie d'emblée ses tanins souples et soyeux, son gras et sa longueur en bouche. Un vin harmonieux, tout en finesse et doté d'un beau potentiel.



RÉGLISSE



MÛRE



MYRTILLE



CERISE GRIOTTE

TERROIR

Sols argilo-limoneux et argilo-calcaires

CÉPAGE

90 % Merlot • 10 % Cabernet Sauvignon

GARDE

4 à 8 ans

SERVICE

15 °C

VINIFICATION

Vendanges mécaniques, passage sur table de tri et foulage. Fermentation alcoolique d'environ 3 semaines en cuves inox ou béton thermorégulées. Fermentation malolactique et élevage de 15 à 18 mois en cuves béton.

ACCORDS

Burger maison, poulet rôti et plats en sauce mijotés.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018