

Château Grand Chêne

2016

Vin issu de vignes de 25 ans, sol sidérolithique sur des coteaux à 250 m d'altitude. Il accompagnera merveilleusement bien la cuisine du Sud-Ouest ainsi que les plats relevés.

Appellation : A.O.P Cahors

Cépage : 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat

Rendements : 50 hl/ha

Degré alcoolique : 13°

Vinification : Traditionnel en cuve inox

Elevage : En cuve pendant 18 mois en cuve inox

Disponibilité : Bouteilles de 75 cl, 150 cl.

Bouchon : liège Diams 5, garantie sans goût de bouchon.

Garde : Environ 7-8 ans

**Dégustation : Couleur pourpre soutenu. Nez complexe et concentré, fruits noirs, prune avec des notes florales et iodées Belle présence en bouche, tanins fins, de la tension, beaucoup de fraîcheur en finale.
Idéalement à carafier.**

Servir à une température de 18° environ

