

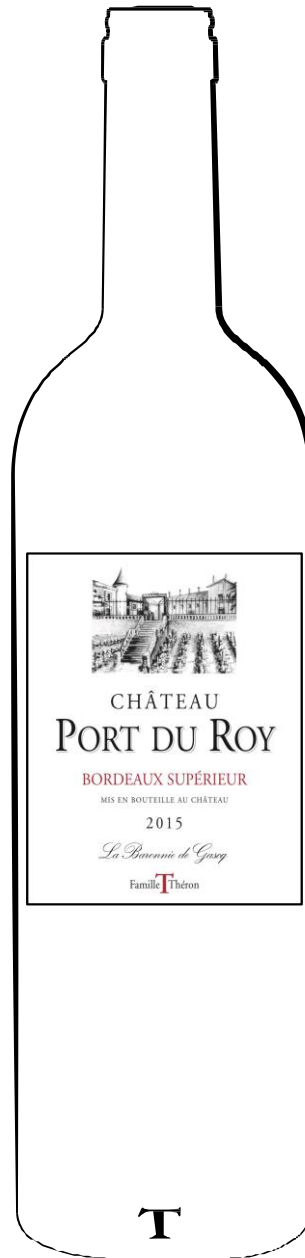
Château Port du Roy

A.O.C Bordeaux
Supérieur
Rouge 2015

Alcool : 13 % /vol

Temps de garde : 3 à 6 ans

Accord mets et vins : Viandes blanches (porc ou volaille), viandes rouges grillées, magret de canard ou steak tartare...



Nez épanoui de fruits rouge bien mûrs, avec des notes de cerises noires et de boisé vanillé ; bouche tendre, ronde, grasse. Joli fond. Avec des tanins encore jeune, qui renforce le volume. La finale est chaleureuse, structurée, assez longue & torréfiée. Déjà bien agréable à boire.



T	
Terroir	Terre forte et graveleuse, sur sous-sol argilo-siliceux
Rendement	30 Hl par hectare
Âge moyen des vignes	30 ans
Production	20.000 bouteilles
Encépagement	80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Elevage	Elevage en cuves béton sur staves pendant 9 mois