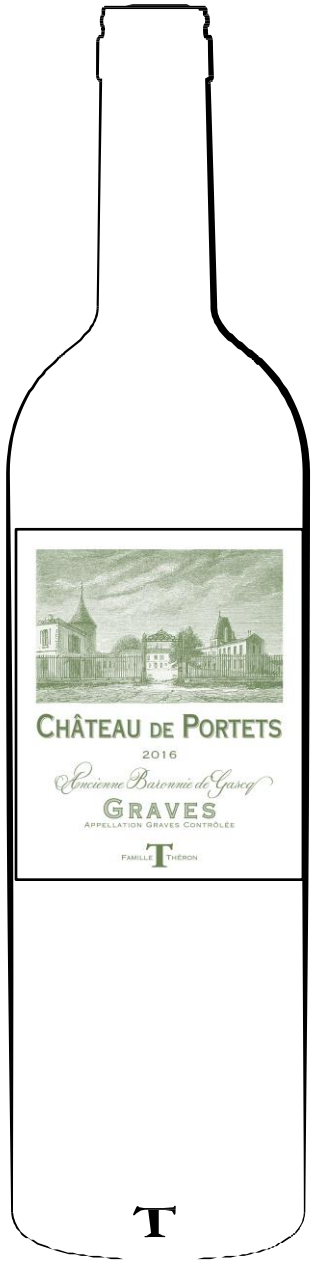
Château de Portets

Classique

AOC Graves Rouge 2016

Médaille d'or- Concours de Lyon 2018



Très soutenue, la couleur offre une palette de nuances de rouge. Le bouquet, où les notes de fruits rouges de torréfaction se marient sans heurt, et le palais aux tanins généreux et mûrs font preuve du même sens de l'équilibre.
Ample, imposant charnu, ce vin marque sa personnalité de belles notes aromatiques qui conduisent à une finale puissante et subtile.

T

Terroir	Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.
Rendement	49 Hl/ha
Age moyen des vignes	30 ans
Production	120.000 bouteilles
Cépages	55% Merlot 45% Cabernet Sauvignon
Elevage	12 mois en barrique de chêne, renouvelées par tiers chaque année.

Alcool : 13,5 % /vol

Temps de garde : 5 à 8 ans

Accord mets et vin : Viandes blanches, rouges ou gibiers, omelette aux chanterelles, poisson cuisiné au vin rouge comme la lamproie à la bordelaise.