

Château de Portets

Classique

AOC Graves
Rouge 2015



Médaille d'Or - Concours de Lyon 2017



Médaille d'Argent - Concours de Paris 2017

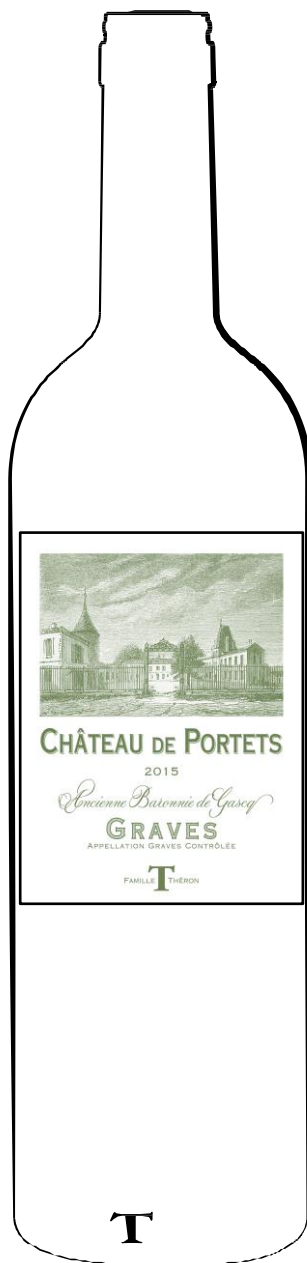


Médaille d'Argent - Concours de Bordeaux 2017

Alcool : 13 % /vol

Temps de garde : 5 à 8 ans

Accords Mets et Vins : Viandes
Blanches, viandes rouges, gibier, omelette
aux chanterelles ou lamproies au vin rouge.



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 par hectare
Âge moyen des vignes	30 ans
Production	124.300 bouteilles
Cépages	55% Merlot 45% Cabernet Sauvignon
Elevage	100% en fûts de chêne pendant 12 mois. Les fûts sont renouvelés par tiers chaque année