

Bordeaux Rouge Château Franc-Malartic 2018 - A.O.C.



TERROIR: Sols argilo-calcaires

CEPAGE - AGE MOYEN DES VIGNES: 100% Merlot - 35 ans

VINIFICATION - ELEVAGE: Fermentation et macération intégrales en barriques de chêne

VIEILLISSEMENT: Entre 10 et 12 ans

NOTE DE DEGUSTATION:

Couleur Ruby, grenat, intense et profonde

Arômes Cassis, réglisse, café

Saveurs Amples et généreuses, tanins suaves bien intégrés

CONTENANT	LITRAGE/cl	Nb/COLIS
Bouteille	37,5	
Bouteille	75	6
MAGNUM	150	
BIB 5 Litres	500	
BIB 10 Litres	1000	

CONSEILS DE SERVICE: Il accompagne parfaitement les viandes rouges et les fromages. Délicieux avec le chocolat noir.

A servir chambré à environ 19°C.

Il sera encore meilleur si vous l'ouvrez 1 heure avant dégustation

