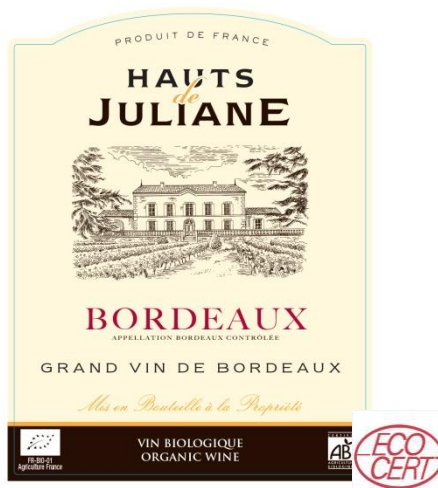




AOC Bordeaux Les Hauts de Juliane



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .

Le Vignoble :

Appellation : Appellation Bordeaux contrôlée

Age des vignes : De 8 à 36 ans

Encépagement : Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 13%, Malbec 2%

Terroir :

Superbes coteaux argilo-calcaires entre Garonne et Dordogne.

Dégustation :

L'œil : Rouge Profond

Le nez : Nez élégant, fruité, d'une belle intensité.

La bouche : Rondeur en bouche puis une puissance maîtrisée, fruité avec des épices, très agréable, tanins présents, une belle longueur.

Température de dégustation et Alliance :

Servir à 16°C

Suggestion culinaire : Buffets, Charcuteries, Viandes blanches et rouges, Fromages

Conservation :

A boire dès maintenant, peut se conserver encore 3 à 5 ans.

