

CHÂTEAU BARDIS
Haut-Médoc AC
Cru Bourgeois, Alain Dailedouze
St-Seurin de Cadourne, Gironde, France



Provenance
Haut-Médoc, Bordeaux, France

Cépage(s)
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 31%, Petit Verdot 3%, Carmenère 1%

Dégustation
Robe: rouge profond
Bouquet: arômes fins et délicats de fruits rouges bien mûrs avec une pointe de cassis
Palais: charnu, tannins élégants et bien présents

Spécificité(s)
Elevage en barriques de chêne

Température de service
16°C-18°C

Accords gastronomiques
Viandes rouges, fromages

Herkunft
Haut-Médoc, Bordeaux, France

Traubensorte(n)
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 31%, Petit Verdot 3%, Carmenère 1%

Degustation
Farbe: Tiefes Rot
Bouquet: Delikate Aromen nach roten und reifen Früchten mit einer Spitze Cassis
Gaumen: Vollmundig mit eleganten und präsenten Tanninen

Eigenheit(en)
Ausbau in Eichen-Barriques

Trinktemperatur
16°C-18°C

Idealer Begleiter zu
Rotem Fleisch und Käse