

**CHÂTEAU LARMANDE**  
St-Emilion AC  
**Grand Cru classé**  
Bordeaux, France

**Provenance**

25 ha de vignoble à St-Emilion, Bordeaux, France

**Cépage(s)**

65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Dégustation**

Robe: rouge soutenu, vif et intense

Bouquet: très élégant, sur un fruit presque croquant, notes de framboise et de merisier

Palais: vin fin et délicat, frais et bien concentré aux tannins mûrs

**Spécificité(s)**

Vinification traditionnelle

**Température de service**

16-18°C

**Accords gastronomiques**

Viandes rouges grillées, fromages de chèvre

**Durée de garde**

1-6 ans

**Herkunft**

25 Hektaren Weinberg in St-Emilion, Bordeaux, Frankreich

**Traubensorte(n)**

65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Degustation**

Farbe: Lebhaftes, intensives Rot

Bouquet: Elegant, knackige Früchte, Himbeeren

Gaumen: Fein und delikät, frisch und konzentriert mit reifen Tanninen

**Eigenheit(en)**

Vinifizierung: Nach traditioneller Art

**Trinktemperatur**

16-18°C

**Idealer Begleiter zu**

Grilliertes rotes Fleisch, Ziegenkäse

**Reifungspotential**

1-6 Jahre

