

CHÂTEAU ROUSSELLE
Côtes de Bourg AOC
Vincent et Nathalie Lemaître
St-Ciers de Canesse, France



Provenance

Côtes de Bourg AOC, Bordeaux

Cépage(s)

75 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon,
2 % Cabernet Franc, 3 % Malbec

Dégustation

Robe: belle, de couleur rouge rubis
Bouquet: vin complexe, puissant, long et corsé
Palais: tannique, vigoureux et harmonieux

Spécificité(s)

Vin élevé en barrique de chêne pendant 15 mois

Température de service

16-18°C

Accords gastronomiques

Viande rouge et fromage

Herkunft

Côtes de Bourg AOC, Bordeaux

Traubensorte(n)

75 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon,
2 % Cabernet Franc, 3 % Malbec

Degustation

Farbe: Schöne rubinrote Farbe
Bouquet: Kräftiger, würziger Wein mit langem Abgang
Gaumen: Tanninhaltig und harmonisch

Eigenheit(en)

Vinifizierung: Nach traditioneller Art, während 15 Monaten im Barrique

Trinktemperatur

16-18°C

Idealer Begleiter zu

Rotem Fleisch und Käse