

**LOUIS DE MONTGERAC**  
**Médoc AC**  
**Louis de Montgérac, Négociant**  
**Bordeaux, France**



**Provenance**  
 Médoc, France

**Cépage(s)**  
 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot

**Dégustation**  
 Robe: intense à la teinte pourpre  
 Bouquet: puissant, s'ouvre sur des notes de cassis et de réglisse  
 Palais: vin soyeux, long en bouche

**Spécificité(s)**  
 Vinification traditionnelle

**Température de service**  
 18°C

**Accords gastronomiques**  
 Viandes blanches, gibiers à plumes et fromages

**Herkunft**  
 Médoc, Frankreich

**Traubensorte(n)**  
 65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot

**Degustation**  
 Farbe: Intensives Purpurrot  
 Bouquet: Kräftig, Noten von Cassis und Lakritze  
 Gaumen: Samtige Struktur mit langem Abgang

**Eigenheit(en)**  
 Vinifizierung: Nach traditioneller Art

**Trinktemperatur**  
 18°C

**Idealer Begleiter zu**  
 Weisses Fleisch, Wild-Enten und Käse