1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2024



SAS des Gûnes - Château d'Osmond - 2020

SAS Des Gunes

Francia · Bordelais

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2020
DENOMINACIÓN	Haut-Médoc
COLOR	Tinto
CATEGORÍA	Tranquilo
DOSIFICACIÓN	Ningún / Seco
VARIEDAD(ES)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
CONSERVACIÓN	Bébase en los próximos 3 años

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat sombre de belle intensité. Nez expressif de fruits noirs mûrs qui à l'aération évolue vers le confituré. Bouche suave et veloutée libérant une palette aromatique gourmande, à l'ossature bien définie, sans excès, conjuguant plaisir et buvabilité. Finale à l'accent toasté. Servir vers 16 °C sur des volailles rôties.

Catado el 30/11/2023

MARIDAJES PLATO

Brie
Pierna de cordero de 7 horas
Pollo asado

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

SAS Des Gunes
36 ROUTE DES GUNES
33250 CISSAC-MEDOC
Tel : 0033556595917
www.chateaudosmond.com