1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2026



Château d'Osmond

SAS Des Gunes

Francia · Bordelais

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2022
DENOMINACIÓN	Haut-Médoc
COLOR	Tinto
CATEGORÍA	Tranquilo
DOSIFICACIÓN	Ningún / Seco
VARIEDAD(ES)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
CONSERVACIÓN	Vino de guarda que se debe controlar con frecuencia
CERTIFICACIÓN	(HVE) Haute Valeur Environnementale

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin rouge grenat aux reflets violacés. Nez intense aux arômes de fruits noirs compotés, de feuilles de cigare et de terre cuite. Bouche tannique, aux notes de cassis, mûres et pin avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche. Belle longueur avec un bon potentiel de garde. Ce vin accompagnera à merveille une assiette de rognons au vin rouge, ou un magret de canard aux griottes.

Catado el 18/11/2025

MARIDAJES PLATO

Chuleta de buey
Riñones de ternera de salsa de madeira
Magret de pato con higos

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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