1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2026



Château d'Osmond

SAS Des Gunes

Francia · Bordelais

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2023
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 très intense aux arômes de fruits rouges, griottes, tabac et fumé. Bouche aux tanins prononcés qui vont s'assouplir dans les années. On retrouve des notes de fruits rouges juste cueillis, de pins et d'épices. A garder encore 5-6 ans pour accompagner une assiette de charcuterie ou un filet de canard fumé aux aiguilles de pin.

Catado el 18/11/2025

MARIDAJES PLATO

Entrecot a la parrilla
Magret de pato
Tabla de embutidos

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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