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
CONSERVACIÓN	Vino de guarda que se debe controlar con frecuencia
CERTIFICACIÓN	Certificación orgánica

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin rouge grenat aux reflets violacés. Nez intense aux arômes de confiture de cerises, de mûres, de cassis et de réglisse. Bouche aux notes de réglisse et cassis avec des tanins prononcés. Vin avec un bon potentiel qui demande un peu de patience avant d'être ouvert. À déguster dans 5 ans avec un pavé de chevreuil aux airelles ou une côte de bœuf grillée.

Catado el 18/11/2025

MARIDAJES PLATO

Pollo asado
Filet mignon de venado
Chuleta de buey a la parrilla

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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