1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2024



SAS des Gûnes - Château d'Osmond - 2020

SAS Des Gunes

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2020
APPELLATION	Haut-Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS 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.

Dégusté le 30/11/2023

ACCORDS METS

Brie
Gigot d'agneau de 7 heures
Poulet rôti

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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