



SAS des Gûnes - Château d'Osmond - 2020



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2020

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Haut-Médoc

Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon , Petit Verdot

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Brie
Gigot d'agneau de 7 heures
Poulet rôti

LIEUX DE VENTE

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