



Scea Château Brande-Bergère - Château Brande-Bergère Cuvée o'Byrne



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Bordeaux Supérieur

Cépage(s): Cabernet Franc , Cabernet Sauvignon , Merlot

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

C'est un grenat soutenu, sombre et intense qui annonce déjà une belle personnalité. Au nez, le fruit noir domine, feutré, en laissant place à quelques notes de chocolat noir crémeux, d'épices et d'encens. C'est complexe mais bien intégré. En bouche, le nectar est velouté, soyeux : il y a de la mûre, de la réglisse, une pointe de sous-bois, de cèdre et toujours ces notes diffuses de chocolat noir. Un tour de force de ce Bordeaux qui conjugue puissance et finesse, ses tanins portent les arômes sans heurter le palais. Bouquet final qui recense tous les arômes sentis auparavant. Excellent ! Un formidable compagnon pour un magret de canard sauce Porto, une joue de boeuf braisée, une épaule d'agneau confite...

ACCORDS METS

LIEUX DE VENTE

Brochettes Agneau
Rôti de Boeuf
Saucisse campagnarde
Poulet de Bresse aux morilles
Brie
Saint-Nectaire
Comté
Tarte aux fruits
Reblochon
Assiette de charcuteries
Charlotte aux framboises

Scea Château Brande-Bergère
CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE
33230 LES EGLISOTTES
Tel : 0033682021001
<http://www.brandebergere.com>