1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026
★★★



Château d'Osmond

SAS Des Gunes

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Haut-Médoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin rouge grenat aux reflets violacés. Nez intense aux arômes de fruits noirs compotés, de feuilles de cigare et de terre cuite. Bouche tannique, aux notes de cassis, mûres et pin avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche. Belle longueur avec un bon potentiel de garde. Ce vin accompagnera à merveille une assiette de rognons au vin rouge, ou un magret de canard aux griottes.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Côte de Boeuf
Rognons de veau sauce Madère
Magret de canard aux figues

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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