



## Château d'Osmond



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2022

**Catégorie:** 1

**Couleur:** Rouge

**Appellation:** Haut-Médoc

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

**Région:** Bordelais

**Pays:** France

**Prix:**

### 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.*

#### ACCORDS METS

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

#### LIEUX DE VENTE

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