1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026



Château d'Osmond

SAS Des Gunes

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2023
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 très intense aux arômes de fruits rouges, griottes, tabac et fumé. Bouche aux tanins prononcés qui vont s'assouplir dans les années. On retrouve des notes de fruits rouges juste cueillis, de pins et d'épices. A garder encore 5-6 ans pour accompagner une assiette de charcuterie ou un filet de canard fumé aux aiguilles de pin.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Entrecôte grillée
Magret de Canard
Assiette de charcuteries

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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