



## Château d'Osmond



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2023

**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 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.*

#### ACCORDS METS

Entrecôte grillée  
Magret de Canard  
Assiette de charcuteries

#### LIEUX DE VENTE

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