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
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin rouge grenat aux reflets violacés. Nez intense aux arômes de confiture de cerises, de mûres, de cassis et de réglisse. Bouche aux notes de réglisse et cassis avec des tanins prononcés. Vin avec un bon potentiel qui demande un peu de patience avant d'être ouvert. À déguster dans 5 ans avec un pavé de chevreuil aux airelles ou une côte de bœuf grillée.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Poulet rôti
Filet mignon de Chevreuil
Côte de boeuf grillée

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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