



Château d'Osmond



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2023

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Haut-Médoc

Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

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 aïrelles ou une côte de bœuf grillée.

ACCORDS METS

Poulet rôti
Filet mignon de Chevreuil
Côte de boeuf grillée

LIEUX DE VENTE

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