



Château La Brande



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2003

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Côtes de Castillon

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Pruneau cuit, pruneau cru. Difficile à dire mais facile à boire celui-ci car il a des arguments. Un nez de pruneau cuit et de sous-bois. Une bonne matière qui s'exprime sur les fruits rouges et le pruneau. La finale est épicée, bien équilibrée. A savourer dès à présent.

ACCORDS METS

Entrecôte grillée
Blanquette de Veau
Cabecou

LIEUX DE VENTE

Vignobles Jean Petit
CHATEAU MANGOT
33330 ST ETIENNE DE LISSE
Tel : 0033557401823
<http://www.chateaumangot.fr>