



Château Chantemerle



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Médoc

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

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Dans le verre on découvre une robe rouge pourpre très brillante aux reflets violacés. Le nez très expressif, presque sucré, nous évoque les vendanges avec un côté toasté vanillé. En bouche l'impression de fruits sucrés laisse place à une chair plus structurée de gelée de mûres. L'élevage est encore bien présent. Finale très agréable. Un vin de garde à servir sans se presser sur un filet de bœuf sauce marchande.

ACCORDS METS

Côte de Boeuf
Brie
Filet de boeuf

LIEUX DE VENTE

Scea Vignobles Cruchon et Fils
2, ROUTE DE VENDAYS
33340 GAILLAN MEDOC
Tel : 0033556416971
<http://www.domaine-chantemerle.com>